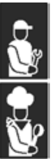
CUOCIPASTA
PASTA COOKER
NUDELKOCHER
CUISEUR À PÂTES
COCEDOR DE PASTA

10CP1GA
12CP1GA
18CP2GA

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Ed. 1 11/2010



3136313

C139617804.fm

INDICE

1ª PARTE (capitoli 1–6)



2ª PARTE (capitoli 7–9, allegati)



INDICE ANALITICO

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

IT

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



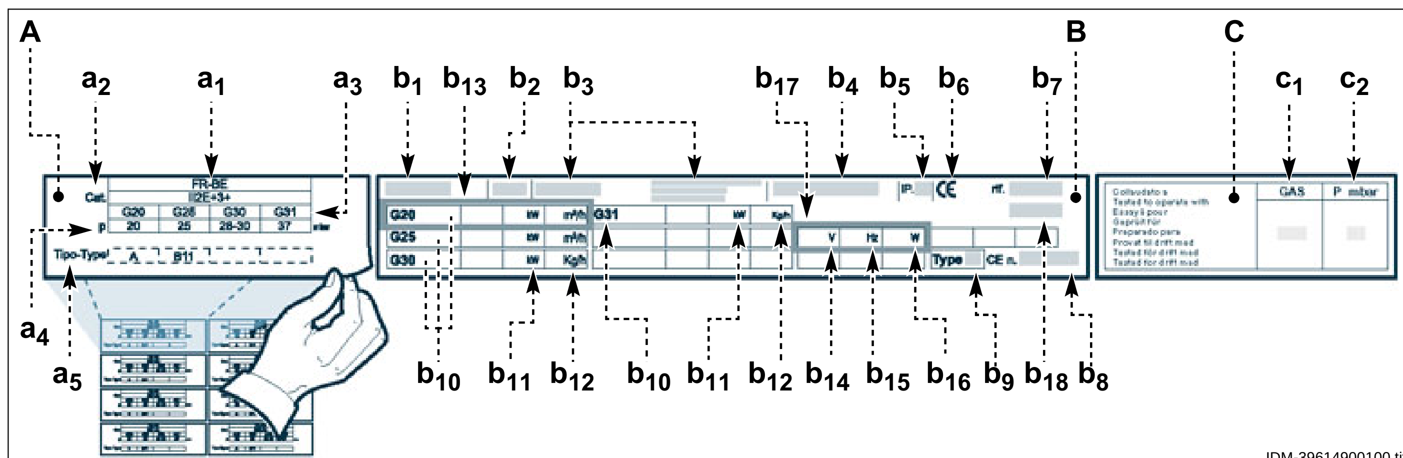
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- **A)** Targa complementare
- **a_1)** Paese di utilizzo
- **a_2)** Categoria apparecchiatura
- **a_3)** Tipo di gas
- **a_4)** Pressione gas



a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Tensione (V)
b_{15}) Frequenza (Hz)
b_{16}) Potenza elettrica assorbita (W)
b_{17}) Indicatore tensione collaudo
b_{18}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta (**A**), a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).
Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta (**C**) e applicare l'indicatore (**b_{13}**) sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.



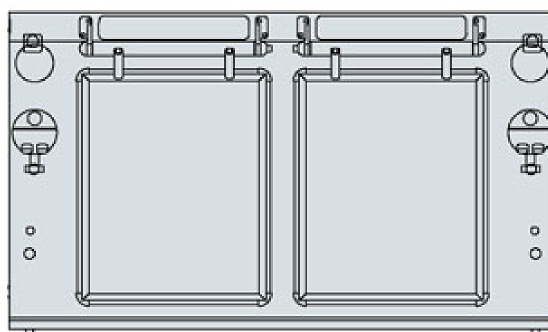
INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

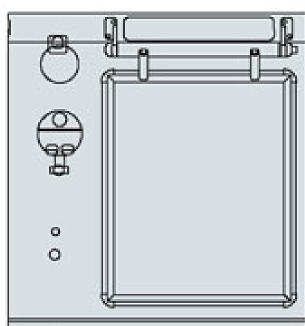
Il cuocipasta, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura in acqua di pasta alimentare nell'ambito della ristorazione professionale.
In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

IT

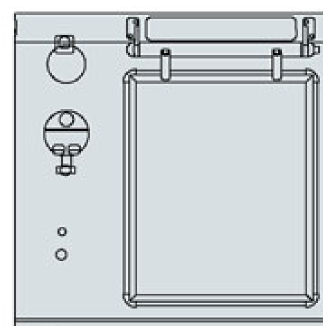
18CP2GA



10CP1GA



12CP1GA



IDM-39617802700.tif

C139617802.fm

Organi principali

A)Coperchio vasca: per coprire la vasca di cottura.

B)Cestello: realizzato in acciaio inox.

C)Pulsante accensione: per accendere il bruciatore

D)Manopola comando bruciatore: per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore

E)Vasca di cottura: realizzata in acciaio inox.

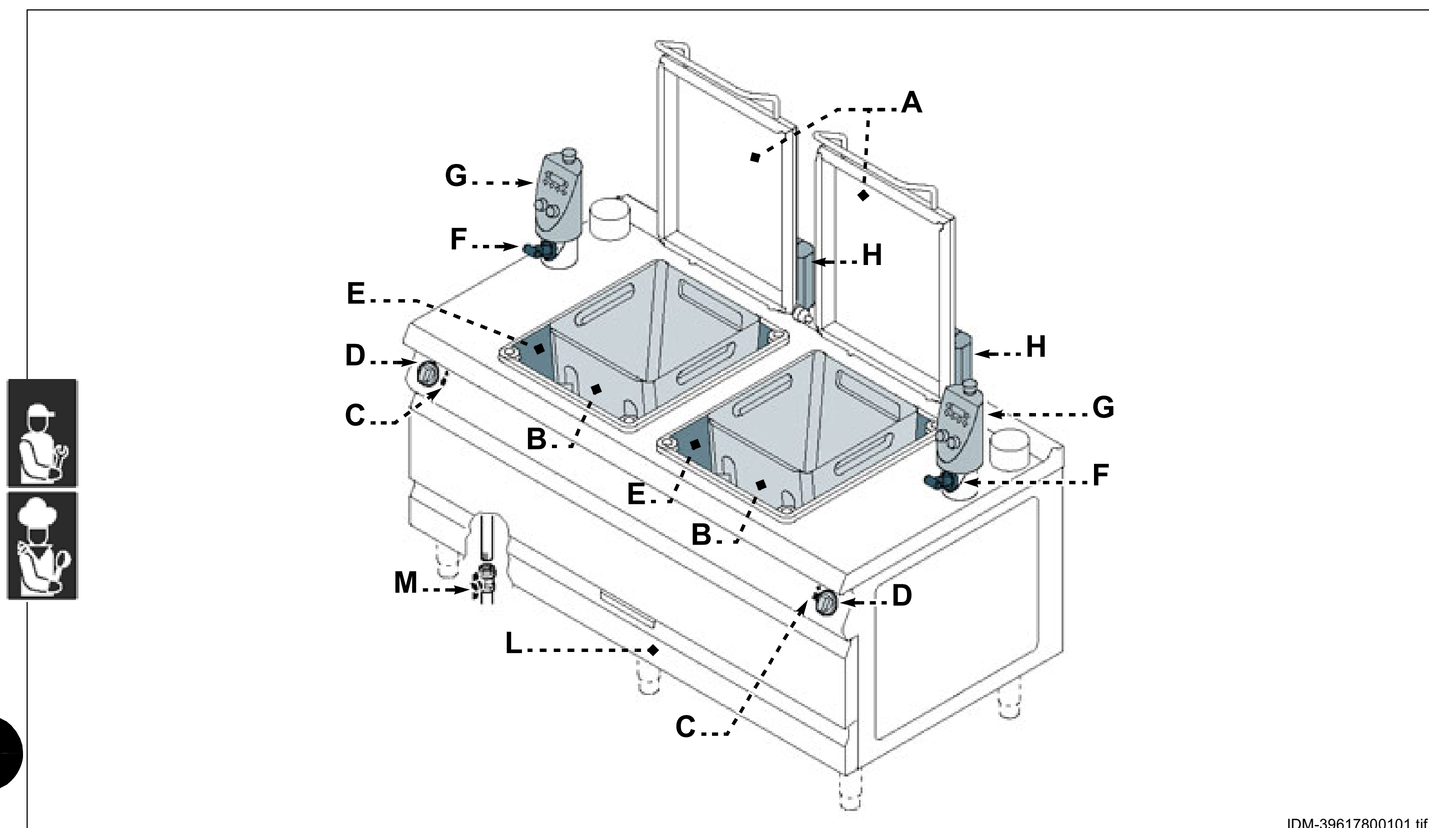
F)Lancia doccia: per pulire l'apparecchiatura e la vasca di cottura.

G)Consolle di comando: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

H)Scarico fumi (tipo A): per evacuare i fumi generati dal bruciatore

L)Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura

M)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas.



DATI TECNICI

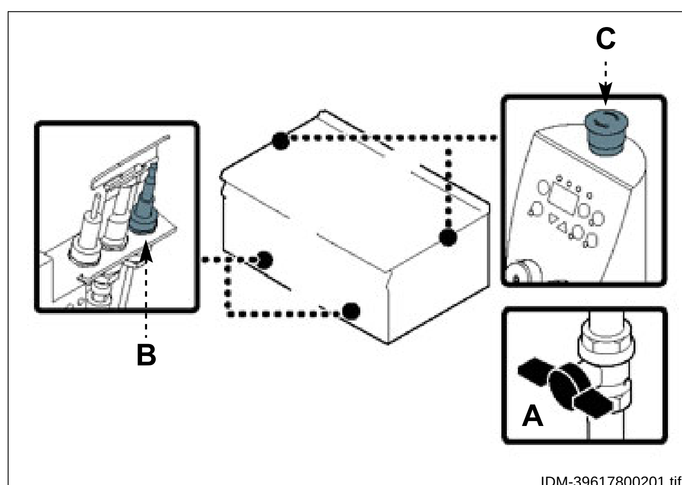
Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.



IT

B)Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma

C)Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica e del gas. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

D)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

E)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

F)Pericolo generico: è vietato il funzionamento a secco.

G)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

H)Pericolo generico: Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.

L)Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.

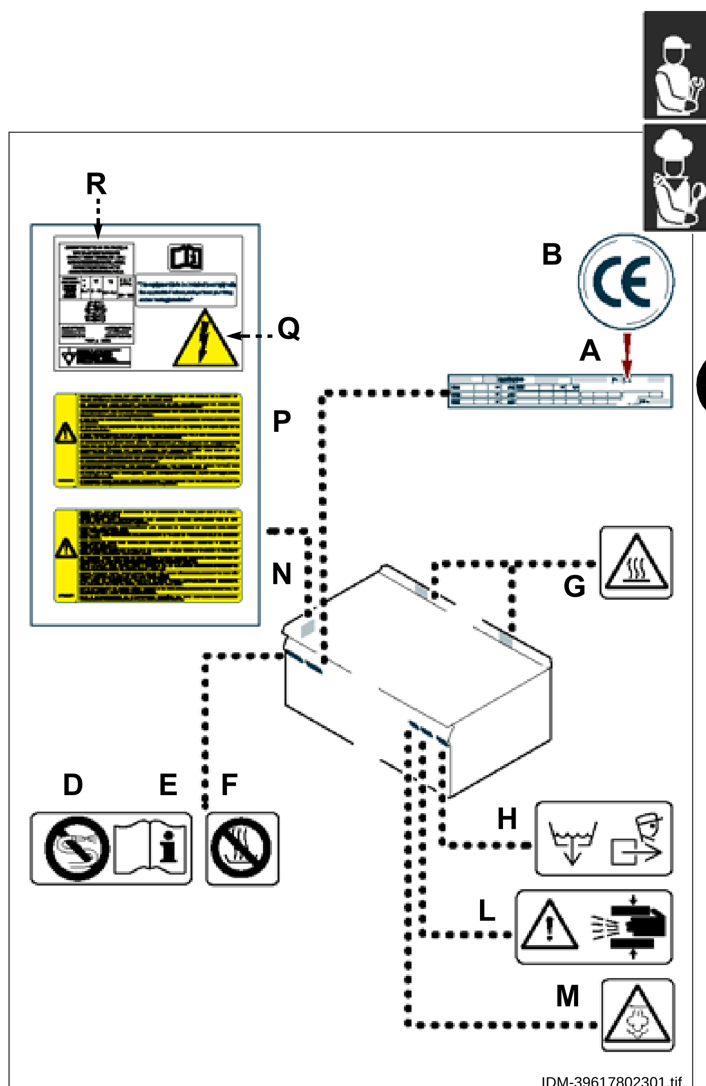
M)Pericolo di scottatura: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

N)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

P)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

Q)Pericolo di folgorazione: non accedere all'interno di elementi in tensione.

R)Targa caratteristiche acqua potabile di alimentazione apparecchiatura.



IT

C139617802.fm

ACCESSORI A RICHIESTA

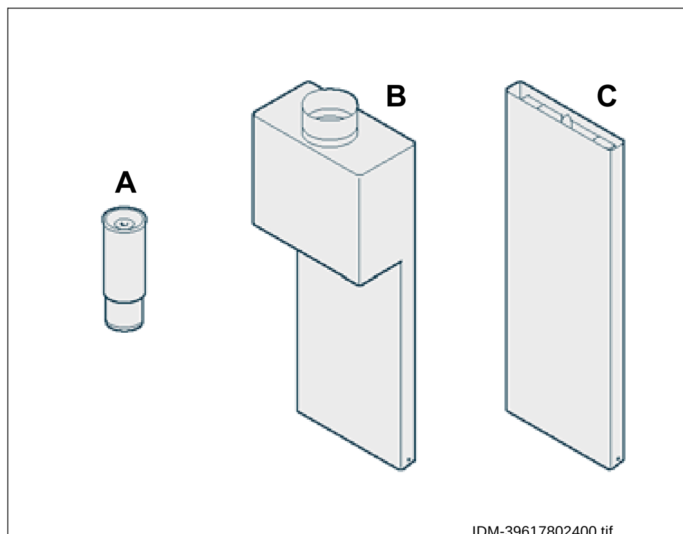
A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)Piedi di appoggio

B)Camino alto tipo B11 con dispositivo di rompitiraggio antivento (MT43CPA)

C)Camino alto tipo B11 (MB43CPA)

D)Kit per installazione "a ponte" (vedi pag. 21)






SICUREZZA 3

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

IT

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.
– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
– Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.
– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
– Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della vasca di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.
L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.
– La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.
– L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
– L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
– L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
– I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
– Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.



Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO



Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola comando bruciatore: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota

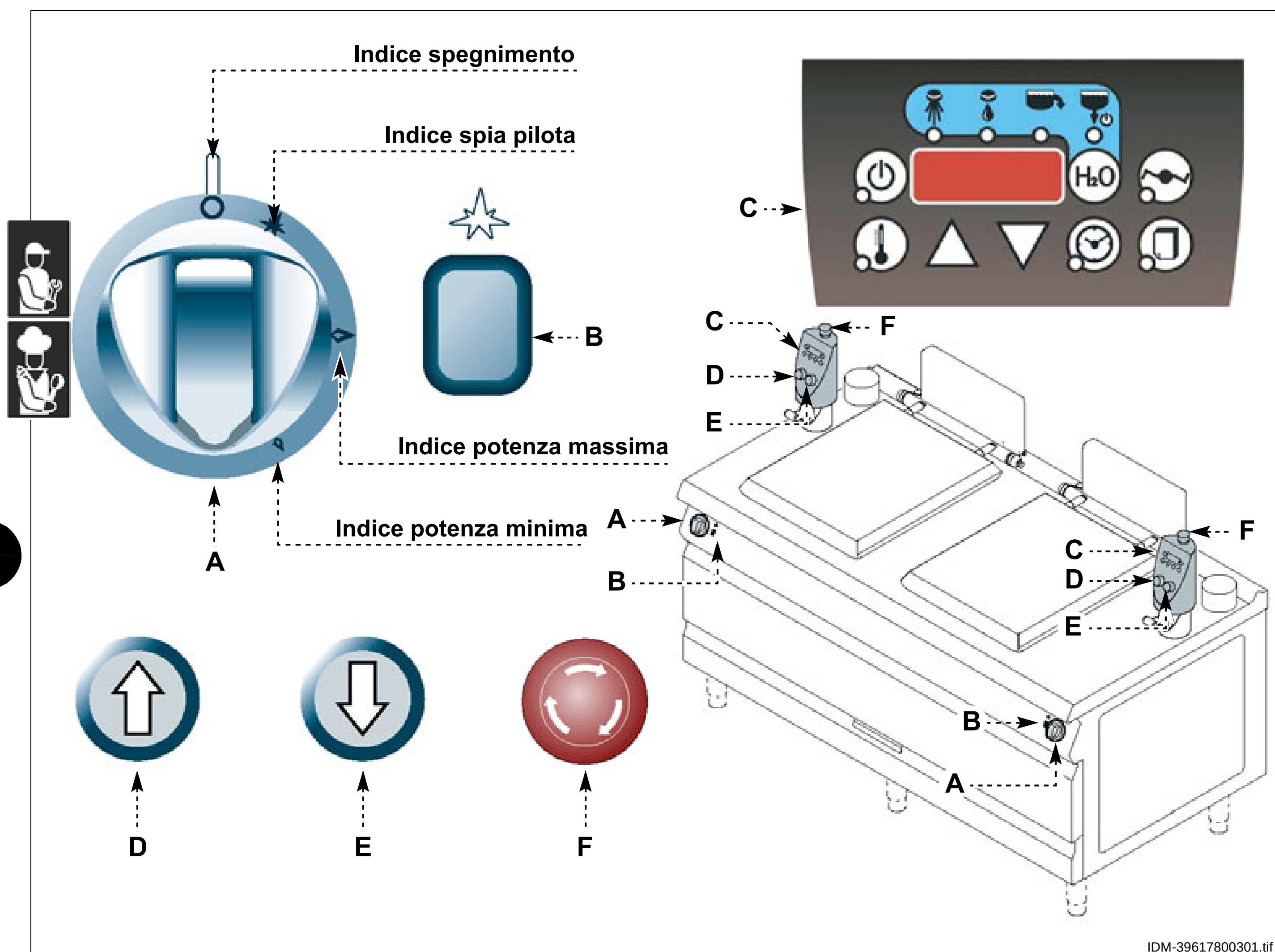
B)Pulsante accensione: per accendere la spia pilota

C)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura (vedi pag. 10).

D)Pulsante: per sollevare il cestello e consentirne lo svuotamento.

E)Pulsante: per abbassare il cestello in posizione di lavoro.

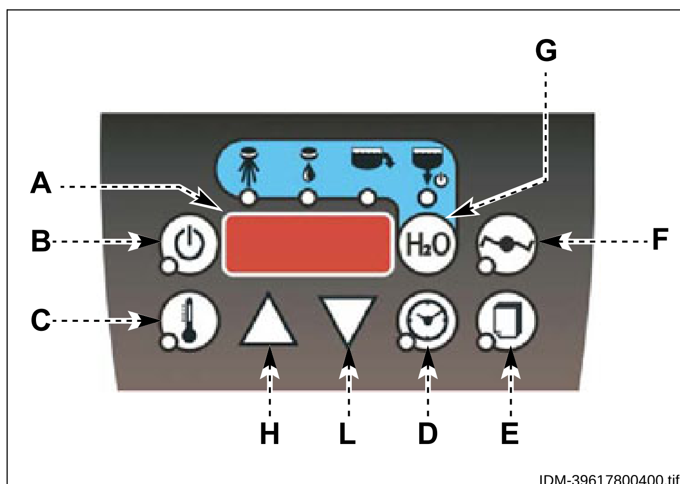
F)Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica e del gas. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



IT

DESCRIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO

Sul pannello di controllo sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.



A)Display digitale: visualizza i parametri di lavoro (temperatura di cottura, tempo di cottura, ora corrente).

B)Tasto accensione e spegnimento: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.

– Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata
– Spia verde spenta: apparecchiatura attivata

C)Tasto impostazione temperatura: serve per impostare una soglia di temperatura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

D)Tasto impostazione tempo: serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

E)Tasto programmazione tempo: serve per selezionare e/o modificare uno dei 5 tempi di cottura preimpostati (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

F)Tasto mescolatore: disabilitato.

G)Tasto riempimento/svuotamento vasca: serve per riempire e/o svuotare la vasca di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 11).

H)Tasto incremento valori: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.



L)Tasto decremento valori: serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme e disattivare il segnalatore acustico.

IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si accende.

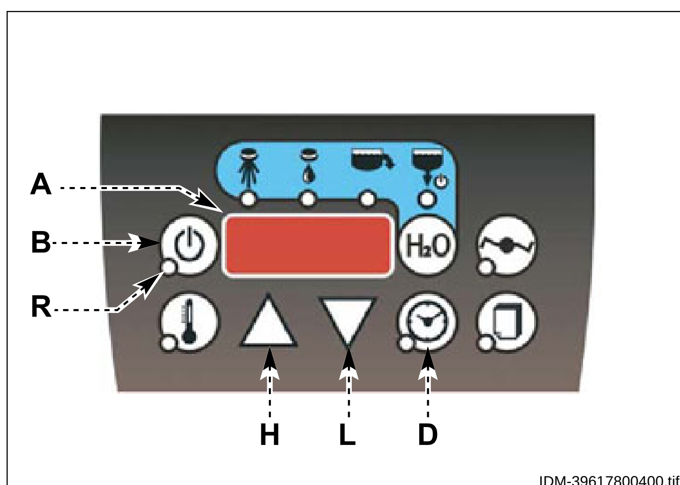
2 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.

3 - Premere uno dei tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

4 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.
Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.

5 - Premere uno dei tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

6 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.
Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.

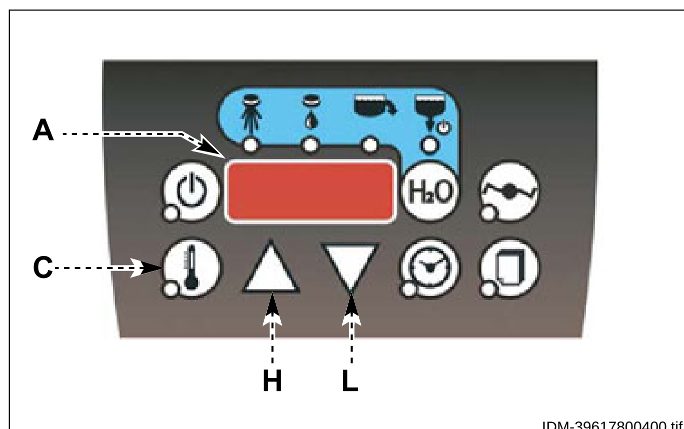


IT

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

1 - Premere il tasto **(C)** per visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura.
2 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
3 - Premere il tasto **(C)** per memorizzare il nuovo valore.



Premere contemporaneamente i tasti (H-L) per visualizzare sul display la temperatura dell'acqua nella vasca di cottura.

Importante

Durante il ciclo di cottura il valore visualizzato sul display (A) lampeggia se la temperatura dell'acqua nella vasca è inferiore a quella impostata, mentre resta fisso se la temperatura è uguale o superiore a quella impostata.



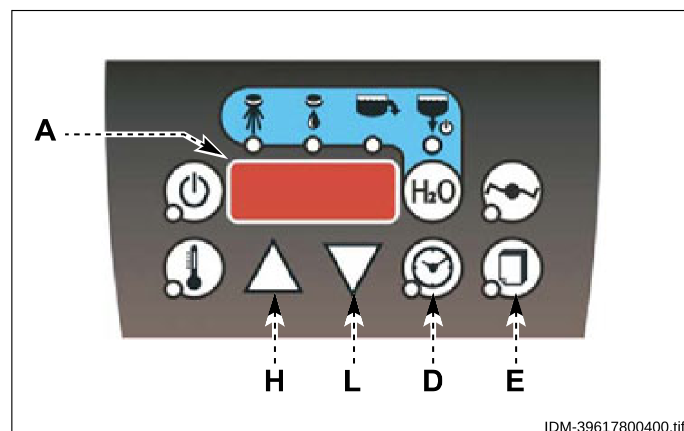


IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.
2 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.
3 - Premere nuovamente il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.



Cottura programmata

Procedere nel modo indicato.

4 - Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).
5 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.

6 - Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura che si vuole modificare.
7 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.
8 - Mantenere premuto il tasto **(E)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico.
Il valore sul display smette di lampeggiare.

Importante

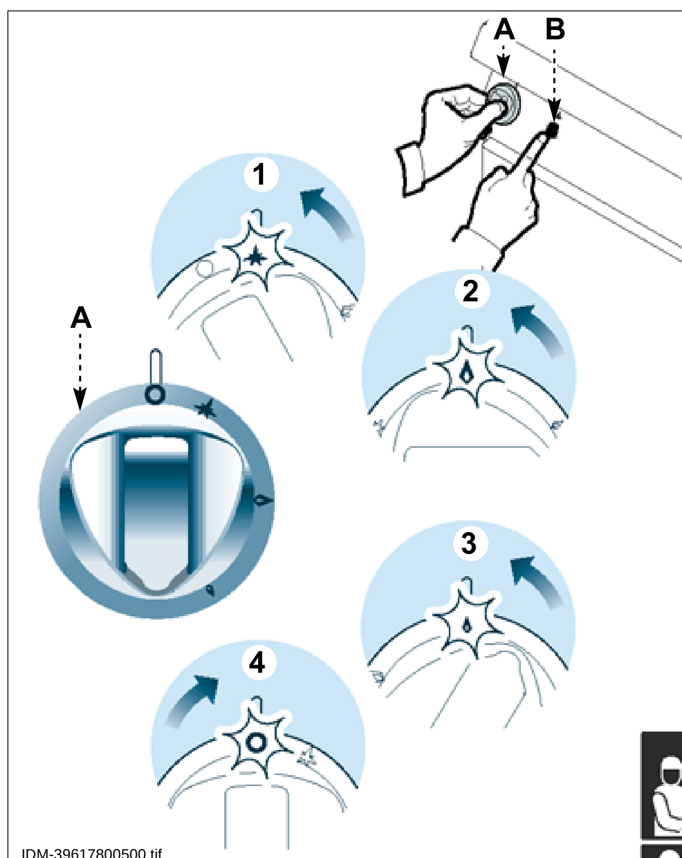
Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

9 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

Accensione

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
2 - Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **1**) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante **(B)** per accendere la spia pilota.
3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
4 - Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **2**) per accendere il bruciatore.
5 - Ruotare gradualmente la manopola **(A)** in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo (pos. **3**).





Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **1**) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **4**) per spegnere la spia pilota.
3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA

IT

Riempimento

Ad apparecchiatura attivata, il riempimento può essere effettuato in modi diversi.

Riempimento rapido

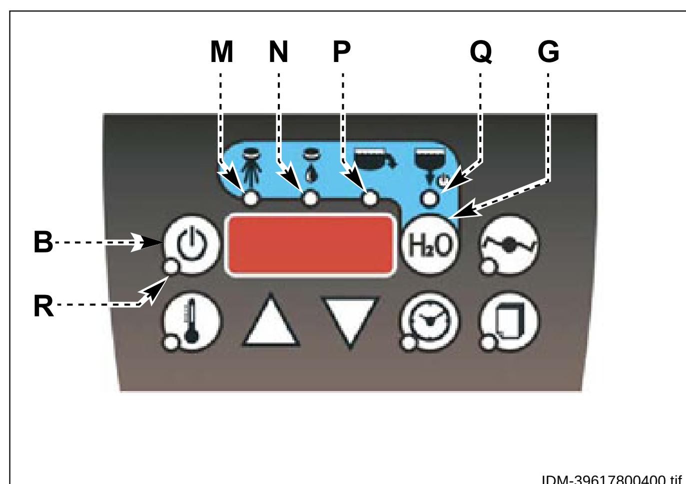
– Premere una volta il tasto **(G)**, la spia **(M)** si accende. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo.

Riempimento rapido con rabbocco

– Premere due volte il tasto **(G)**, le spie **(M-N)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta e continua che mantiene costante il livello dell'acqua.

Riempimento rapido con tracimazione

– Premere tre volte il tasto **(G)**, le spie **(M-P)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello di tracimazione.



Riempimento rapido con rabbocco e tracimazione

– Premere quattro volte il tasto **(G)**, le spie **(M-N-P)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta e continua che mantiene costante il livello dell'acqua (solo se il livello dell'acqua scende al di sotto del livello minimo).

Tracimazione manuale

– Premere cinque volte il tasto **(G)**, la spia **(P)** si accende. Si ottiene un'immissione continua d'acqua nella vasca di cottura. Per interrompere il riempimento premere il pulsante per la sesta volta.

Svuotamento

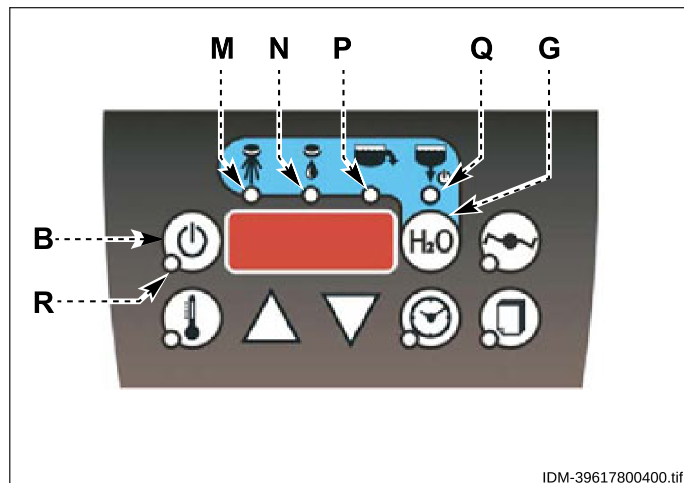
1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si accende.

2 - Premere il tasto **(G)** per effettuare lo svuotamento automatico della vasca di cottura.
La spia luminosa **(Q)** si accende.

 **Cautela - Avvertenza**

Dopo avere effettuato lo svuotamento vasca la valvola di scarico rimane aperta. Se non si vuole effettuare una nuova cottura ripremere il tasto (G) per chiudere la valvola. In ogni caso, la valvola di scarico si chiude automaticamente dopo 10 minuti.





 **Importante**

L'acqua di scarico deve essere evacuata attraverso un idoneo collettore, resistente ad una temperatura di almeno 100°C.

Il vapore, prodotto durante le fasi di svuotamento della vasca, non deve coinvolgere l'apparecchiatura (vedi anche schema allacciamento in fondo al manuale).

IT

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Avviamento

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

3 - Aprire il rubinetto alimentazione acqua.

4 - Premere il tasto **(B)** per attivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si spegne.

5 - Riempire d'acqua la vasca di cottura (vedi pag. 11).

6 - Impostare la temperatura di cottura (vedi pag. 10).

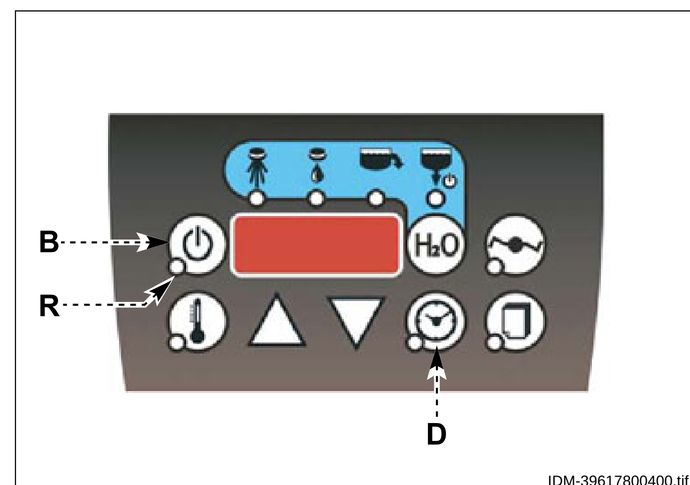
7 - Accendere il bruciatore (vedi pag. 11).

8 - Impostare il tempo di cottura (vedi pag. 10).

9 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Importante

10 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.



Arresto

10 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.
La spia luminosa **(R)** si accende.

11 - Svuotare la vasca di cottura (vedi pag. 11).

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
3 - Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
4 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
5 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
6 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
7 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.


Importante

Svuotare completamente la vasca di cottura dopo l'uso, chiudere la valvola di scarico (vedi pag. 11) e pulire la vasca.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.
– Mantenere costante l'ebollizione dell'acqua e il corretto scarico degli amidi.
– Alimentare l'apparecchiatura con acqua calda a 55°C per ottenere una cottura migliore.


Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso e pulirla


Cautela - Avvertenza



Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.

MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.


Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La vasca di cottura
– Gli accessori
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 14)

Ogni **100** ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Controllo pressione gas e tenuta impianto
– Verifica efficienza termocoppia di sicurezza
– Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia
– Verifica efficienza impianto elettrico
– Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 16)

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.





1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con la lancia doccia ed asciugarle.

5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.

6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA ELETTRODI SENSORE DI LIVELLO ACQUA

IT

Procedere nel modo indicato.

1 - Svitare la vite **(A)**.

2 - Sollevare il portaelettrodi **(B)**.



Cautela - Avvertenza

Fare attenzione al cavo di collegamento (C).

3 - Pulire il portaelettrodi **(B)** e gli elettrodi **(D)** con una spugna non abrasiva ed un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.

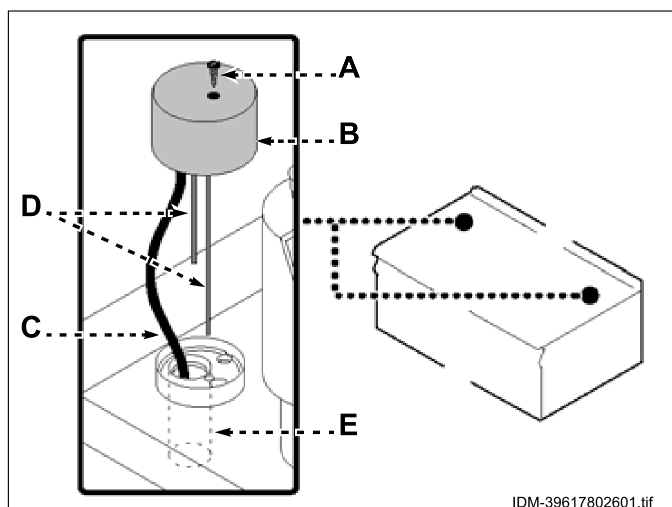
4 - Risciacquare accuratamente per rimuovere ogni residuo del prodotto utilizzato ed asciugare.

5 - Risciacquare il tubo di guida del portaelettrodi **(E)** con acqua potabile.



Cautela - Avvertenza

Il tubo di guida del portaelettrodi è in comunicazione con la vasca di cottura. Non introdurre sporcizia o sostanze chimiche all'interno del tubo.



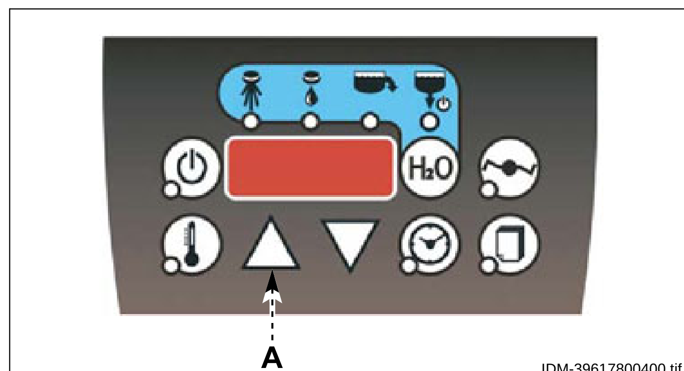
6 - Pulire e svuotare la vasca di cottura dagli eventuali residui della pulizia (vedi pag.15).

7 - Riposizionare il portaelettrodi **(B)**.

PULIZIA CESTELLO E VASCA

Procedere nel modo indicato.

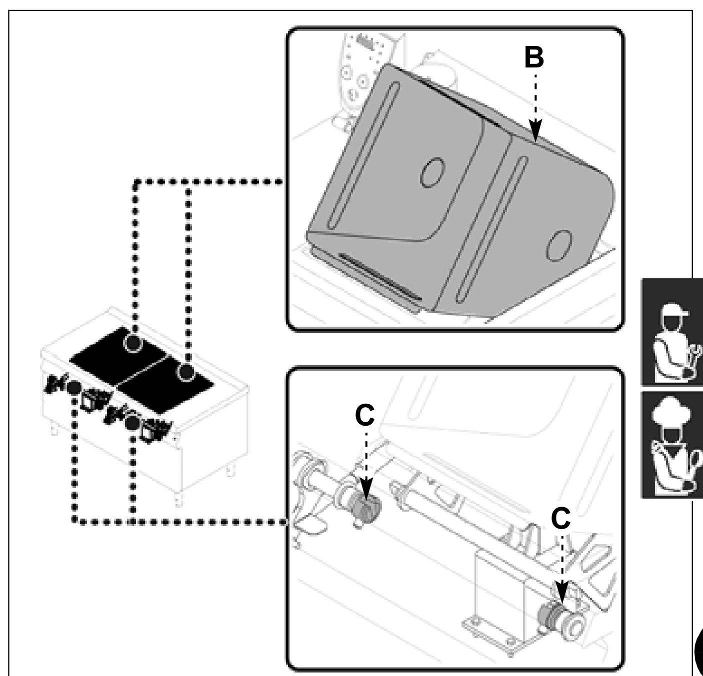
1 - Premere il pulsante **(A)** per sollevare il cestello **(B)**.
2 - Ruotare le boccole **(C)** in posizione aperta.
3 - Estrarre il cestello **(B)** e pulirlo con uno sgrassante idoneo .



IDM-39617800400.tif

Importante

Lo smontaggio e il montaggio del cestello necessario alla sua completa pulizia e quella della vasca, deve essere effettuato da due operatori al fine di eliminare eventuali rischi per la salute e sicurezza (disturbi dorso lombari) dovuti alla movimentazione manuale dell'oggetto.



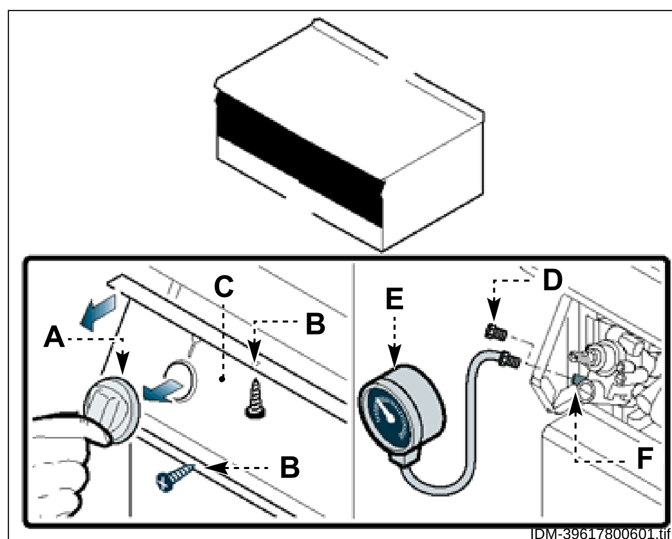
4 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
5 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca (vedi pag. 12)
6 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente
7 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.

IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)**, scollegare i connettori del pulsante di accensione e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 11) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
8 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.



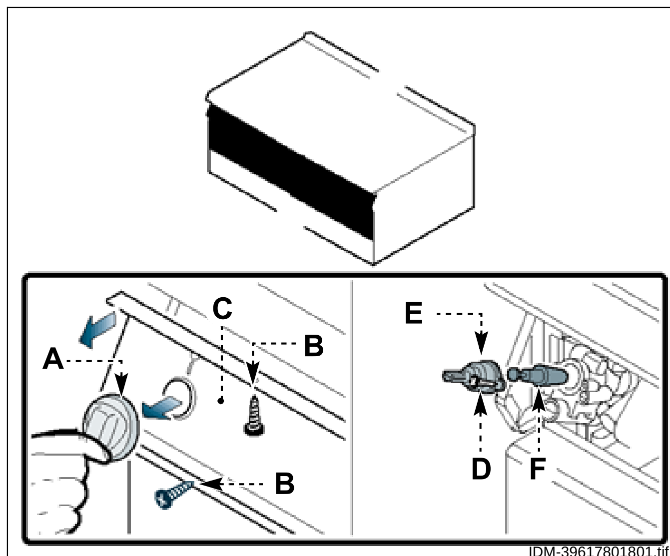
IDM-39617800601.tif

9 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.

INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)**, scollegare i connettori del pulsante di accensione e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare le viti **(D)** ed estrarre la calotta **(E)**.
5 - Sfilare il cono **(F)**.
6 - Pulire il cono **(F)** e anche la sua sede.
7 - Cospargere di grasso il cono **(F)**, inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
8 - Sfilare il cono **(F)** per eliminare il grasso in eccedenza.
9 - Rimontare il cono **(F)** e la calotta **(E)**.
10 - Collegare i connettori del pulsante di accensione , rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



GUASTI 6

RICERCA GUASTI

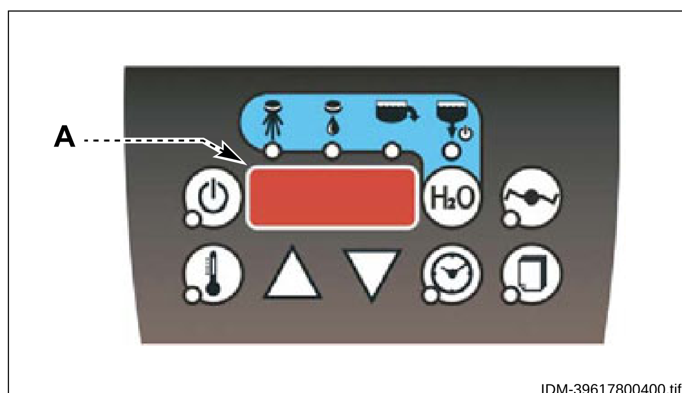
L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

IT

Inconveniente	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **i Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**i Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	**i Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sul display **(A)**.



Allarme	Cause	Rimedi
E05	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E07	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E16	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E17	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E21	Sovratemperatura pannello comandi	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E22	Mancato sollevamento cestello	Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
H2O	L'acqua, all'interno della vasca di cottura, è scesa al di sotto del livello minimo e quindi l'apparecchiatura non riscalda.	Ripristinare il corretto livello dell'acqua nella vasca di cottura

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

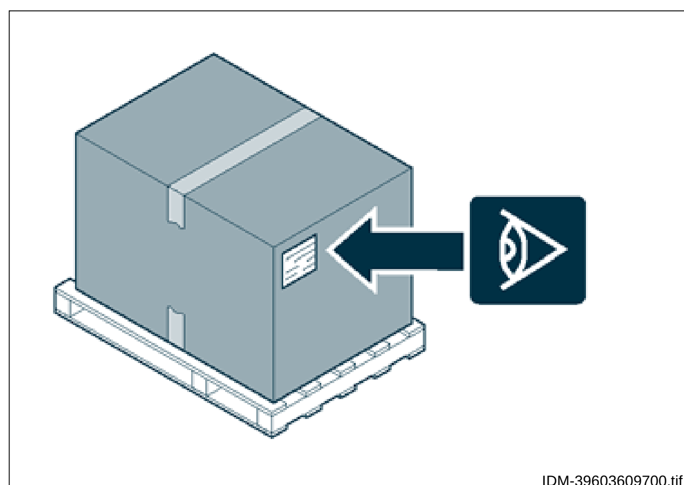
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.



Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



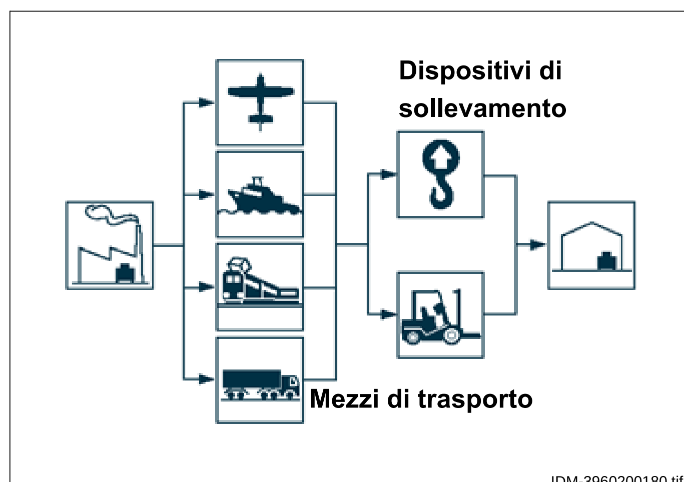
IT

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

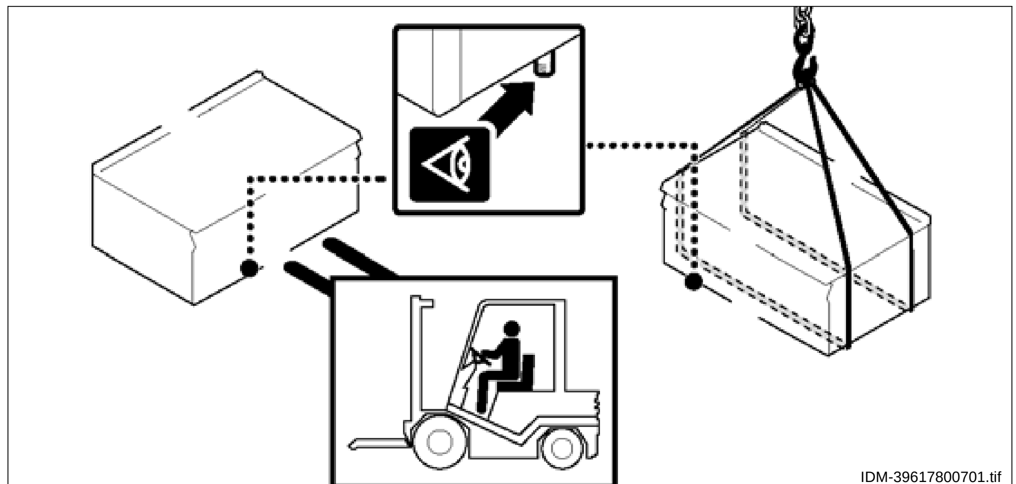
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

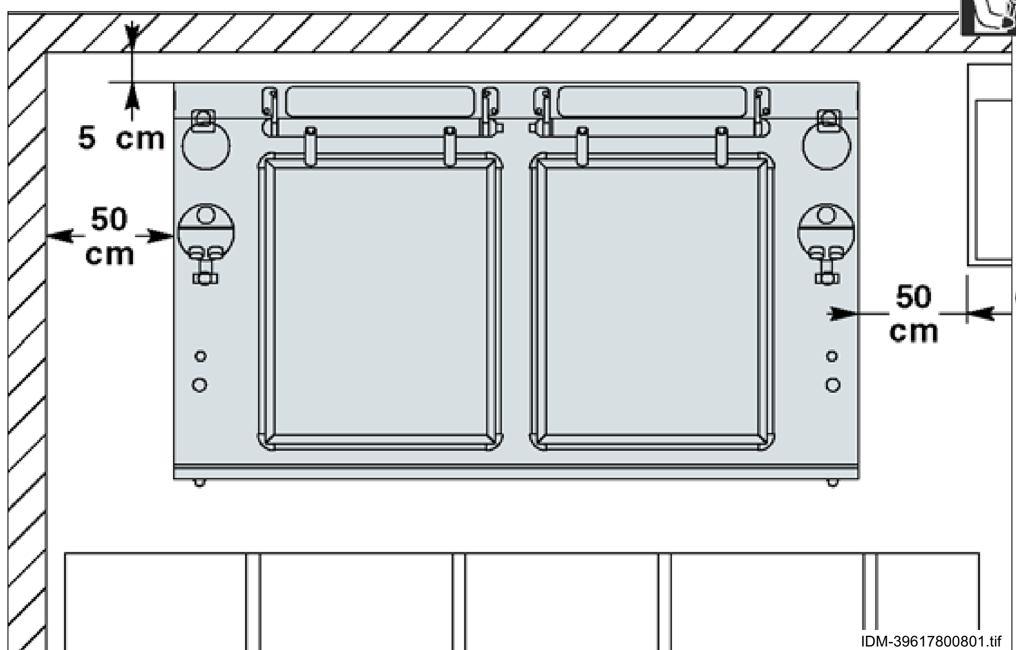

IDM-39617800701.tif

 **Importante**

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.



IDM-39617800801.tif

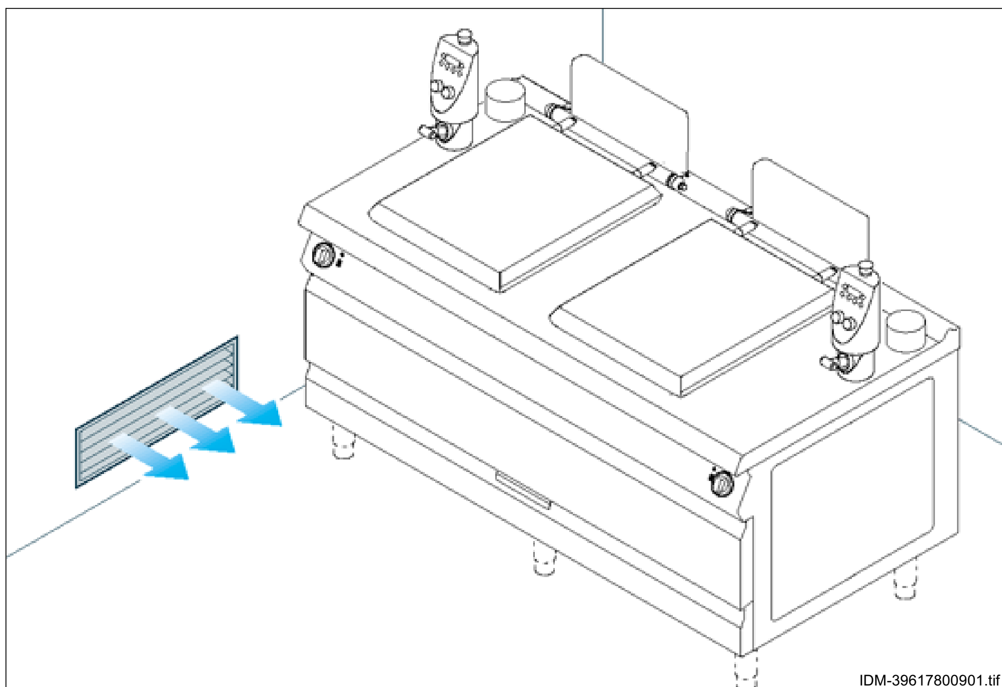
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente (vedi figura esemplificativa).

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n°74 del 12/04/96 e UNICIG 87/23).

VENTILAZIONE LOCALE

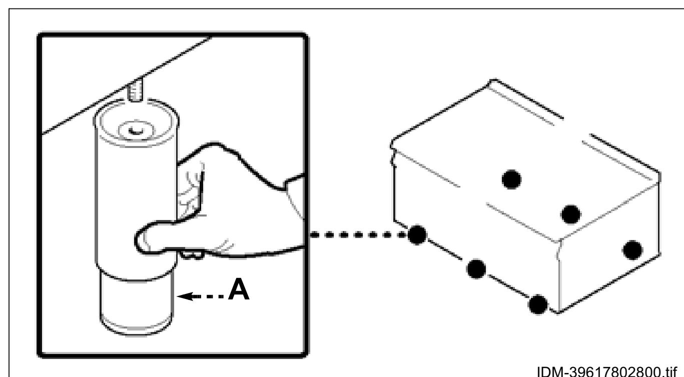
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.


IDM-39617800901.tif



INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.

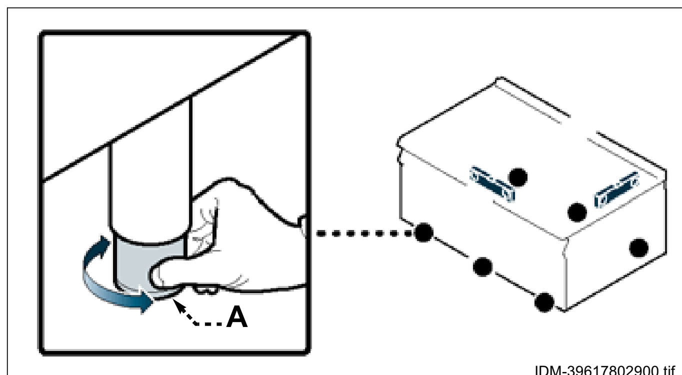


IDM-39617802800.tif

IT

LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

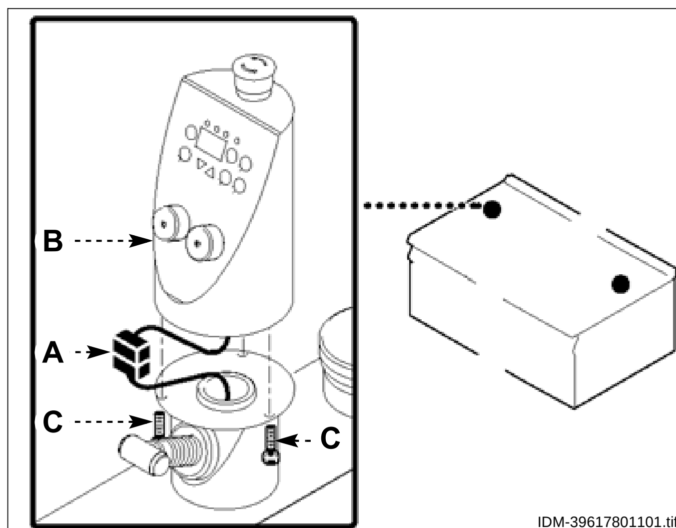


IDM-39617802900.tif

INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio.

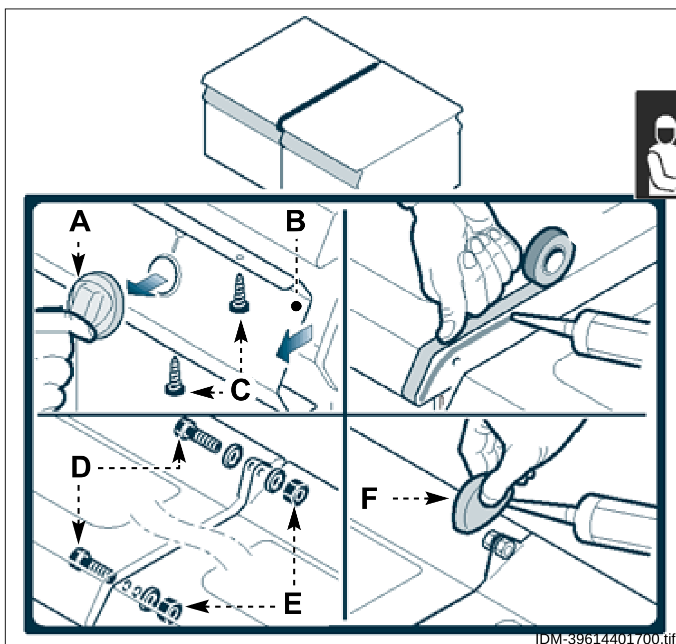
1 - Collegare i connettori **(A)**, posizionare la consolle di comando **(B)** e fissarla con le viti **(C)**.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA (10CP1GA-12CP1GA))

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
9 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



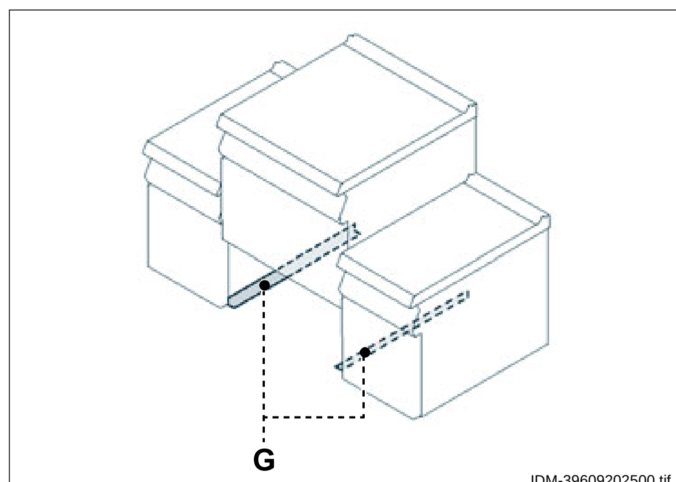


Importante

Non installare niente sul lato sinistro dell'apparecchiatura.

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

G) Kit per installazione "a ponte"

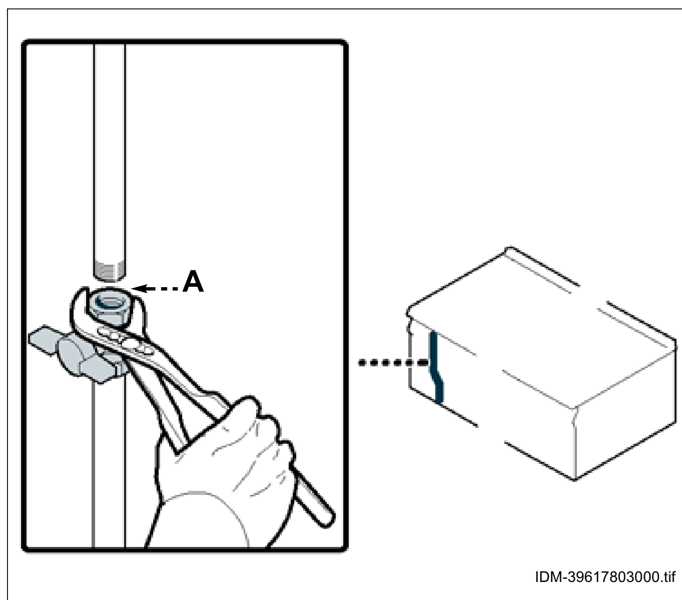


IT

C139617802.fm

ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.





Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.

Descrizione	Valore
Pressione	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l



(*) Se la pressione in ingresso è superiore a 3 bar installare un riduttore di pressione.

ALLACCIAMENTO GAS

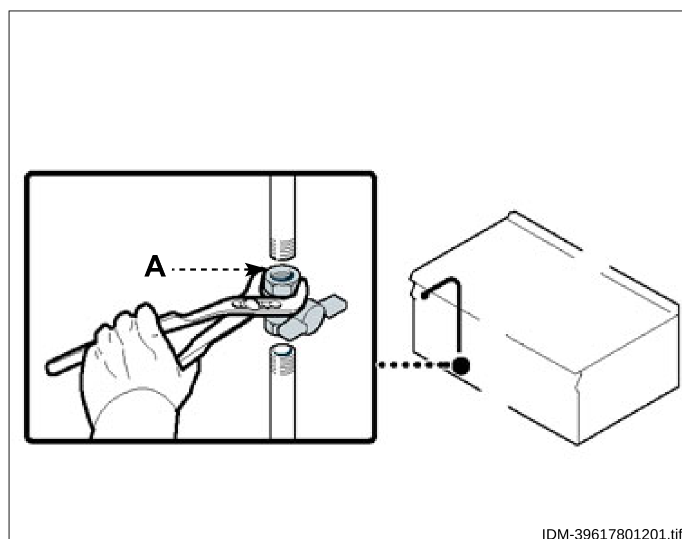
IT



Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.





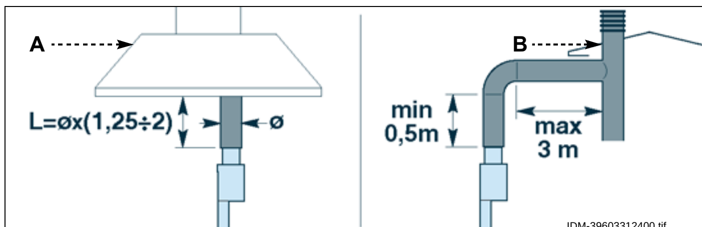
Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.



Allacciamento a camino con tiraggio naturale

Procedere nel modo indicato.

1 - Collegare la presa di scarico dell'apparecchiatura al camino **(A)**, con un tubo che rispetti le dimensioni riportate in figura.

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Procedere nel modo indicato.

2 - Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(B)** e inserire un tubo delle dimensioni riportate in figura sulla presa di scarico dell'apparecchiatura.

Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50Hz(commutazione ammissibile 60Hz, vedi schema elettrico).



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

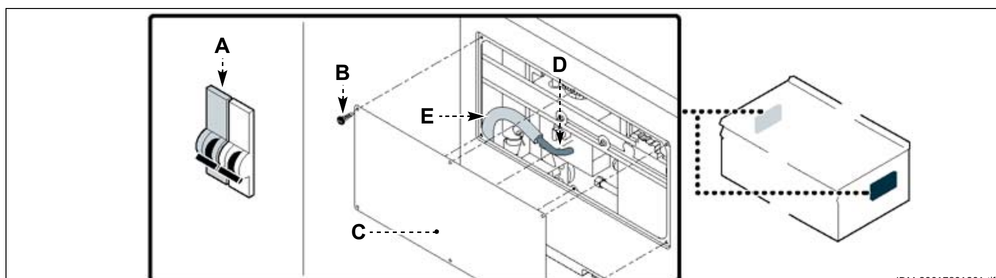
Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il pannello laterale **(C)**.

3 - Inserire il cavo di alimentazione **(D)** nel tubo ingresso cavi **(E)**.

IT

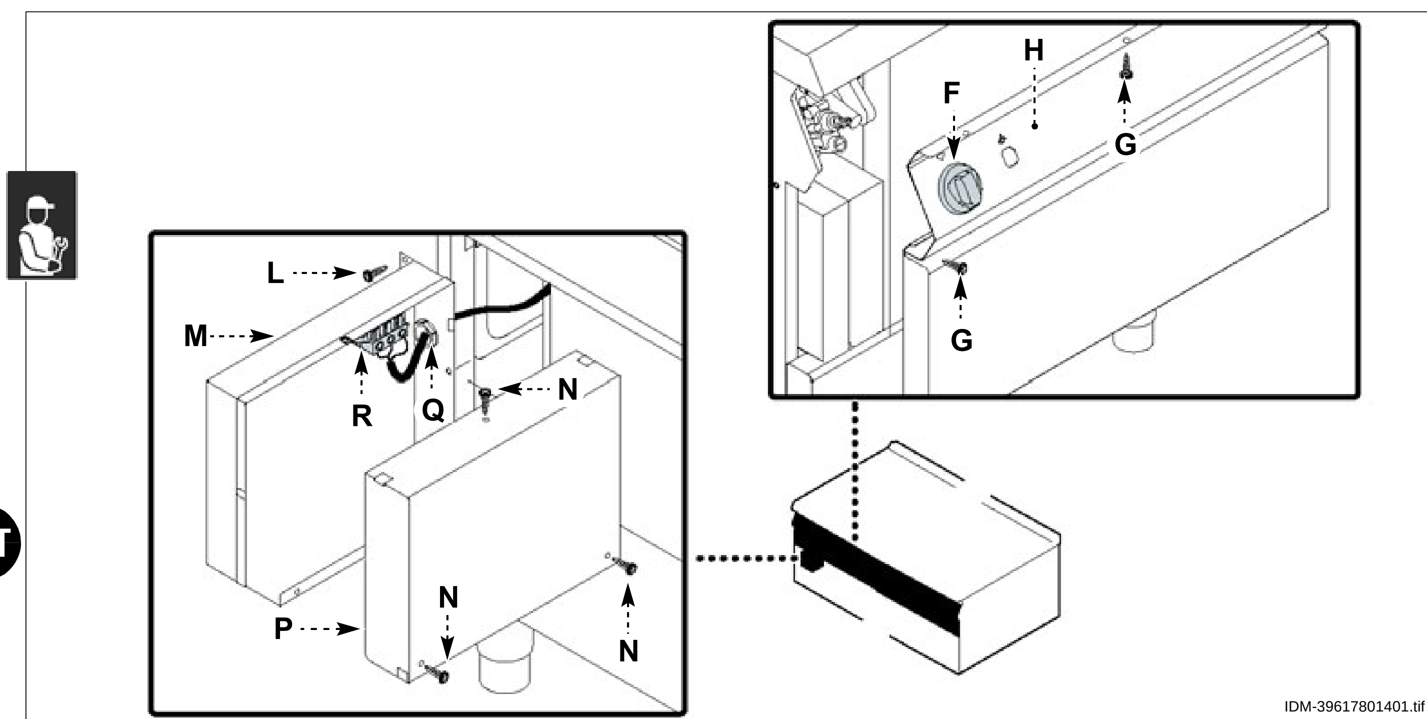


4 - Sfilare le manopole **(F)**.
5 - Svitare le viti **(G)**, scollegare i connettori del pulsante di accensione e smontare il cruscotto **(H)**.
6 - Svitare le viti **(L)** ed estrarre la scatola elettrica **(M)**.
7 - Svitare le viti **(N)** per smontare il coperchio **(P)**.
8 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo **(Q)**.
9 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(R)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

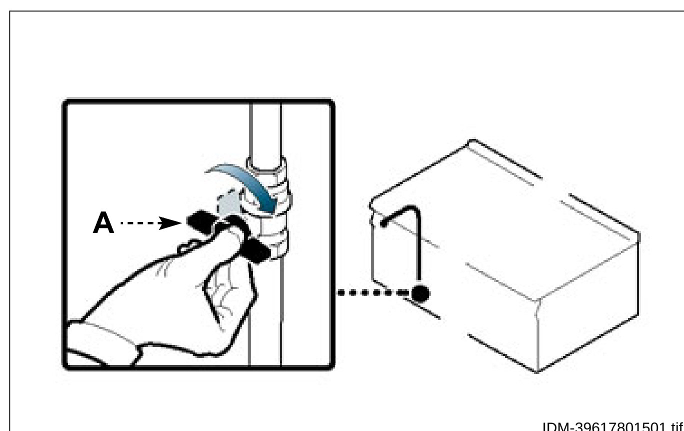
10 - Serrare il pressacavo **(Q)**.
11 - Montare il coperchio **(P)** e fissarlo con le viti **(N)**.
12 - Montare la scatola elettrica **(M)** e fissarla con le viti **(L)**.
13 - Collegare i connettori del pulsante di accensione , rimontare il cruscotto **(H)** e le manopole **(F)**.
14 - Rimontare il pannello **(C)** e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

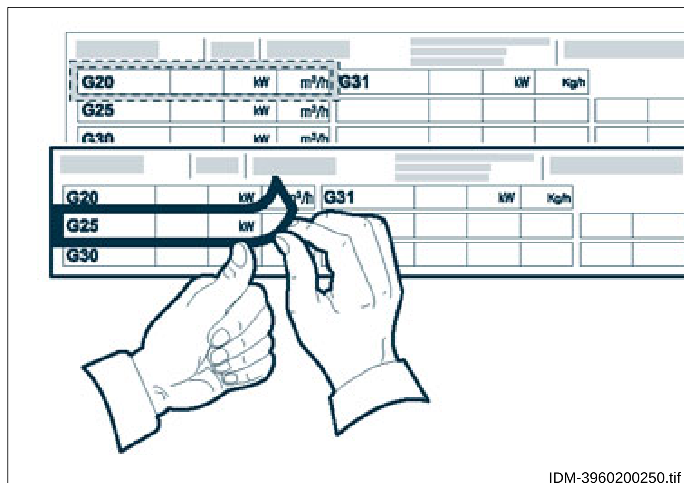
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 28).
3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 29).
4 - Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas (vedi pag. 26).
5 - Sostituire, se necessario, la boccola aria primaria del bruciatore (vedi pag. 28).



6 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

 **Importante**

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

 **Importante**

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 24).

3 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.

4 - Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 15).



5 - Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.

6 - Verificare che non vi siano perdite di gas.

7 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

IT

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

 **Importante**

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 24). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Metano

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)**, scollegare i connettori del pulsante di accensione e smontare il cruscotto **(C)**.

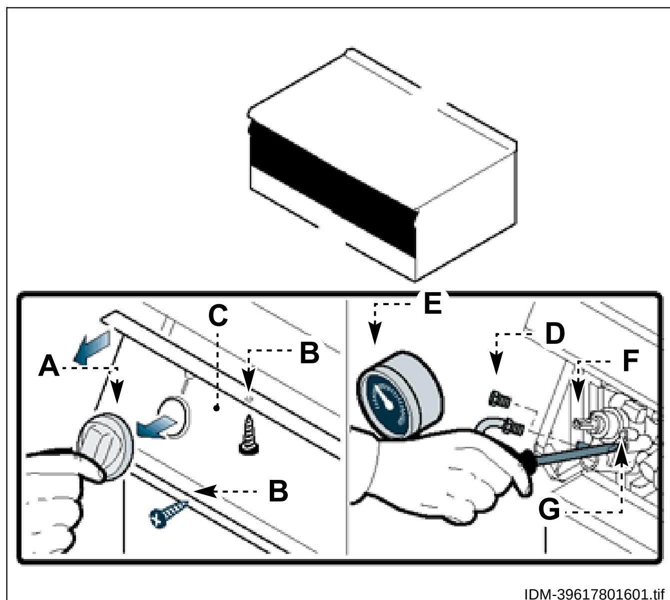


4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma minima.
8 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.
9 - Svitare l'iniettore **(G)** lentamente fino a che la pressione indicata non è conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
10 - Verificare la stabilità della fiamma.

Importante

Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

11 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
12 - Collegare i connettori del pulsante di accensione , rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



Gas liquido

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)**, scollegare i connettori del pulsante di accensione e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.

Importante

Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

5 - Collegare i connettori del pulsante di accensione , rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

IT

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

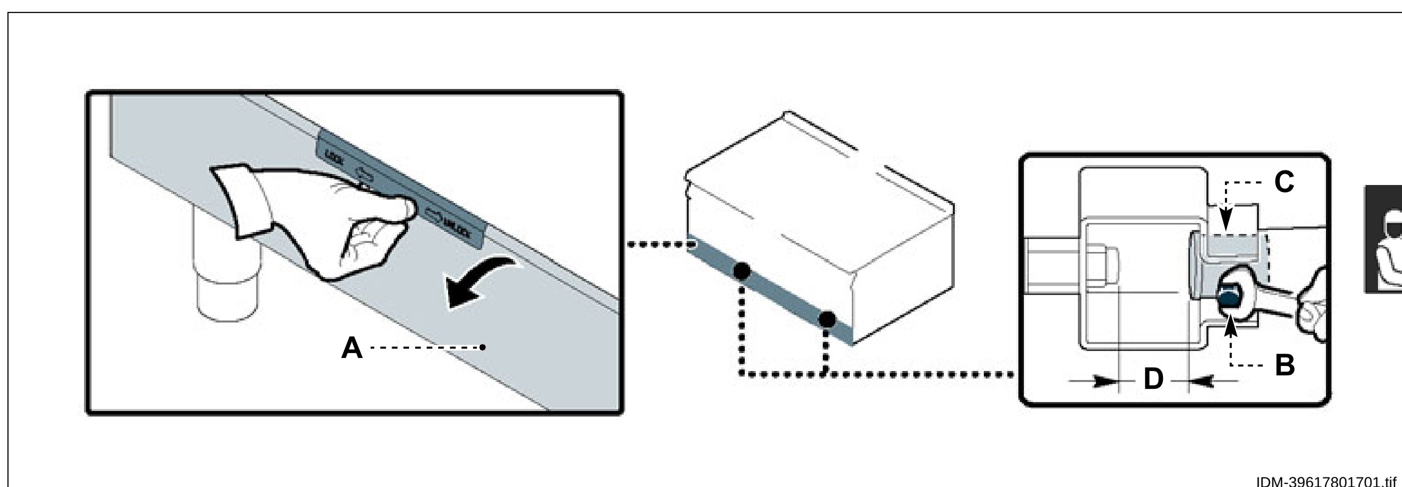
Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Allentare la vite di bloccaggio **(B)**.
4 - Regolare la posizione della boccola **(C)** alla distanza **(D)** riportata in tabella.
5 - Stringere la vite **(B)**.
6 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.

Importante

Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

Famiglia GAS	Distanza (D) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1
III (G 30-31/50mbar)	24±1



SOSTITUZIONE PARTI 9

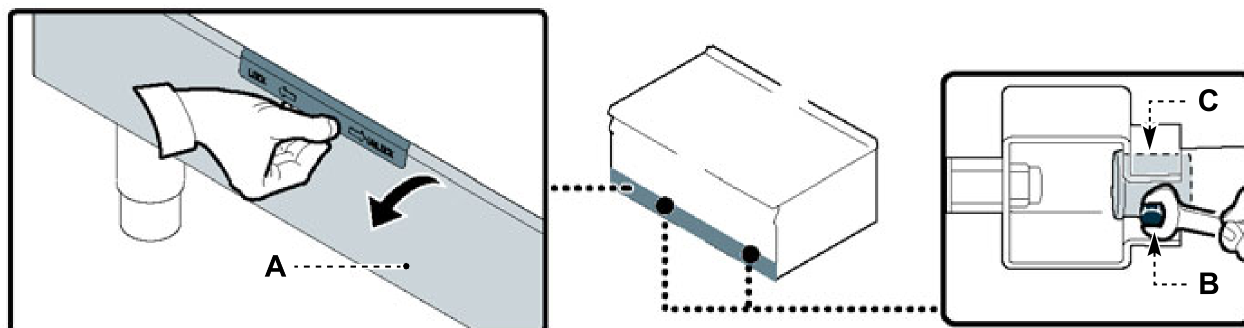
RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone. Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

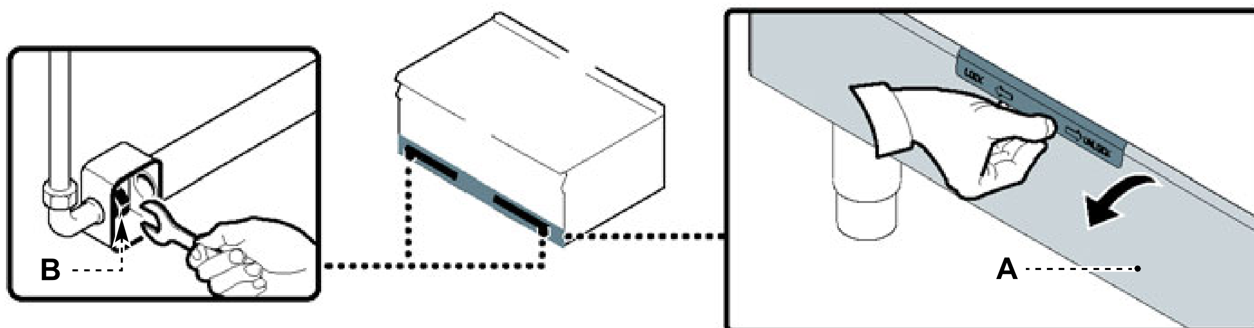
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Allentare la vite **(B)**.
4 - Estrarre la boccola **(C)** e sostituirla con quella adatta al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Regolare la posizione della boccola **(C)** (vedi pag. 27)
6 - Serrare la vite **(B)**.
7 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Procedere nel modo indicato.

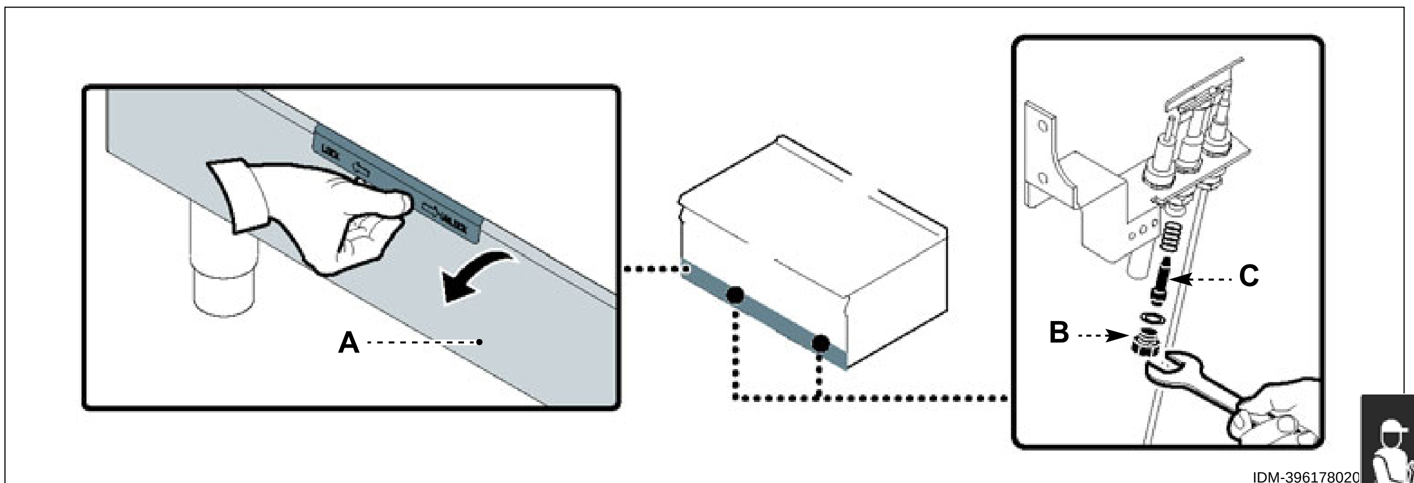
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare l'ugello **(B)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare il raccordo **(B)**.
4 - Estrarre l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riavvitare il raccordo **(B)** e richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.



As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

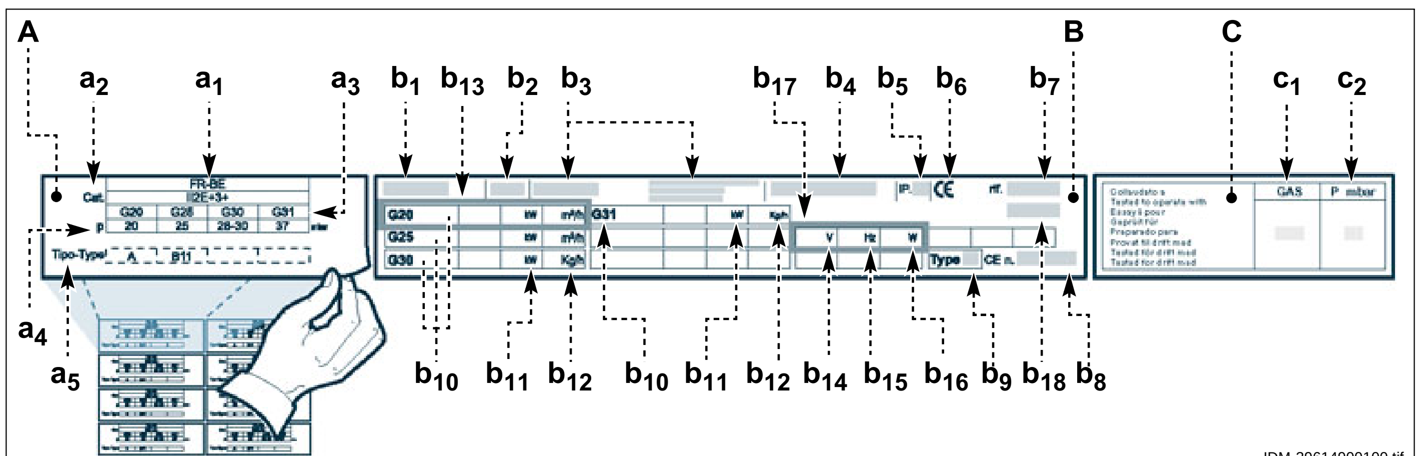
GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate

a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent



C139617802.fm

B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Voltage (V)
b_{15}) Frequency (Hz)
b_{16}) Electricity power consumption (W)
b_{17}) Test voltage indicator
b_{18}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).
If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator (**b_{13}**) against the data of the gas for use on the nameplate.

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.



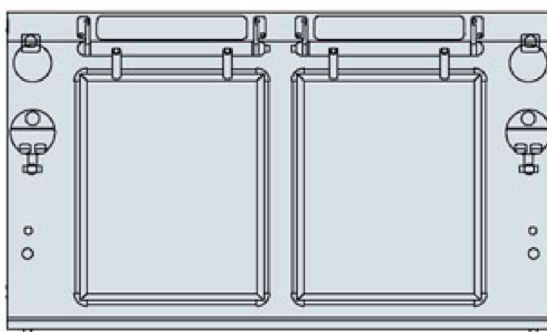
TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

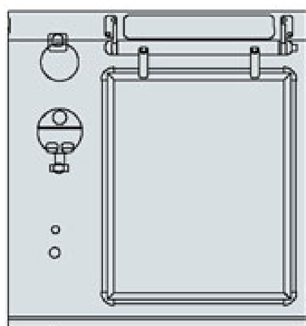
The pasta cooker (referred to below as the appliance) is designed and constructed to cook pasta for human consumption in water, in the professional catering sector.
The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

GB

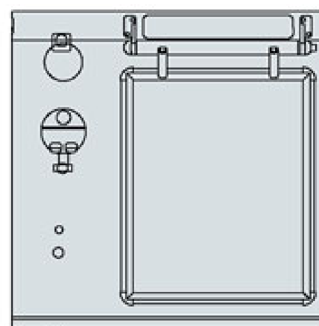
18CP2GA



10CP1GA



12CP1GA



IDM-39617802700.tif

C139617802.fm

Main Parts

A) **Well lid**: for covering the cooking well.

B) **Basket**: in stainless steel.

C) **Ignition button**: switches the burner on

D) **Burner control knob**: controls the supply of gas to the burner

E) **Cooking well**: in stainless steel.

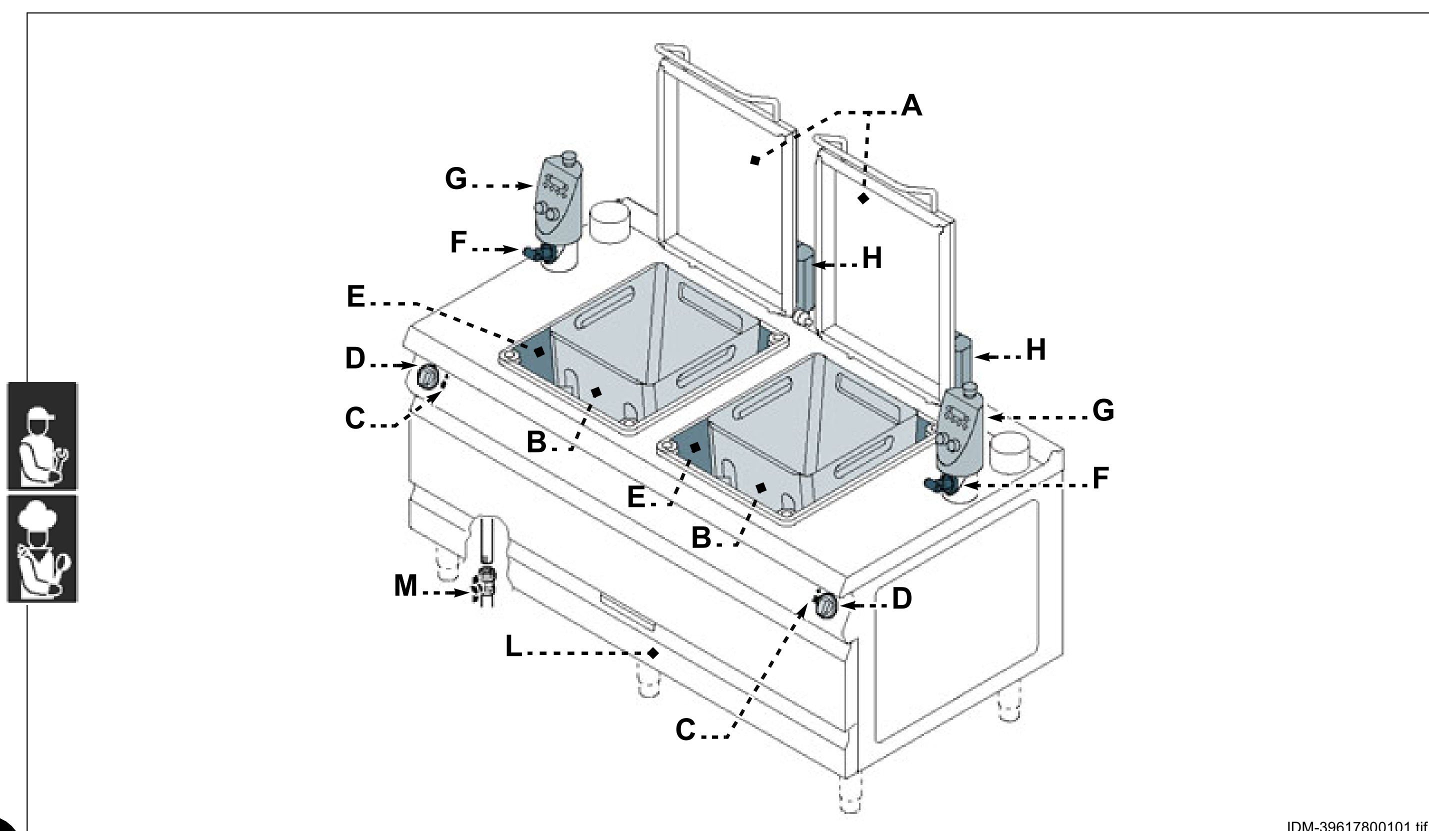
F) **Spray gun**: for cleaning the appliance and the cooking well.

G) **Control console**: controls the appliance's operating functions

H) **Fume exhaust vent (Type (A))**: for removal of the fumes generated by the burner

L) **Door**: for accessing the inside of the appliance

M) **Gas supply connection**: for connection of the gas supply



IDM-39617800101.tif

TECHNICAL DATA

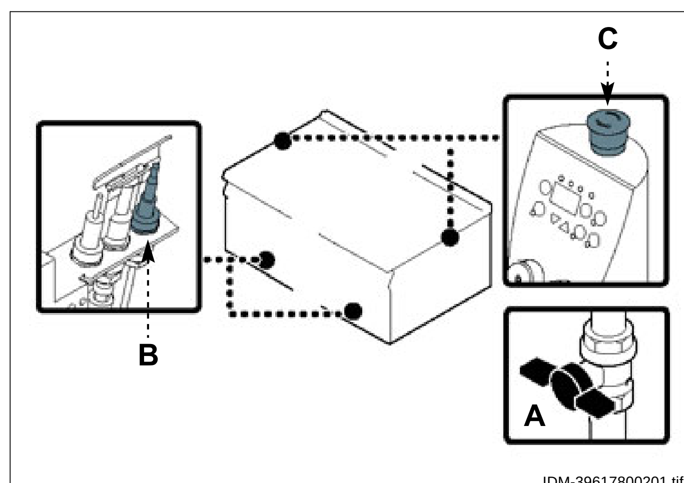
See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A) **Gas supply tap**: for turning the connection to the gas supply line on and off.



IDM-39617800201.tif

B)Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.

C)Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity and gas supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

C)WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

D)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

E)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

F)General hazard: dry operation is forbidden.

G)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

H)General hazard: Drain the well completely after use.

L)Arm **crushing hazard**: never insert hands in the pan while in use.

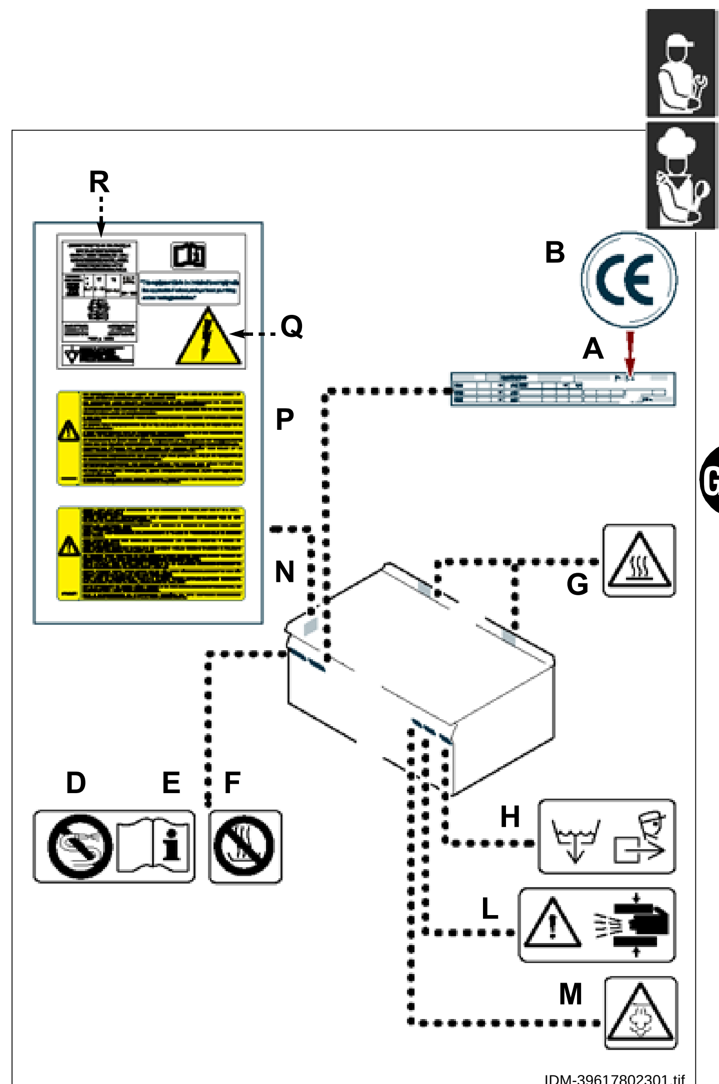
M)Scald hazard: take care, very hot steam.

N)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

P)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

Q)Electrocution hazard: do not access the inside of live components.

R)Dataplate with characteristics of the drinking water to be used to supply the appliance.



GB

C139617802.fm

OPTIONAL ACCESSORIES

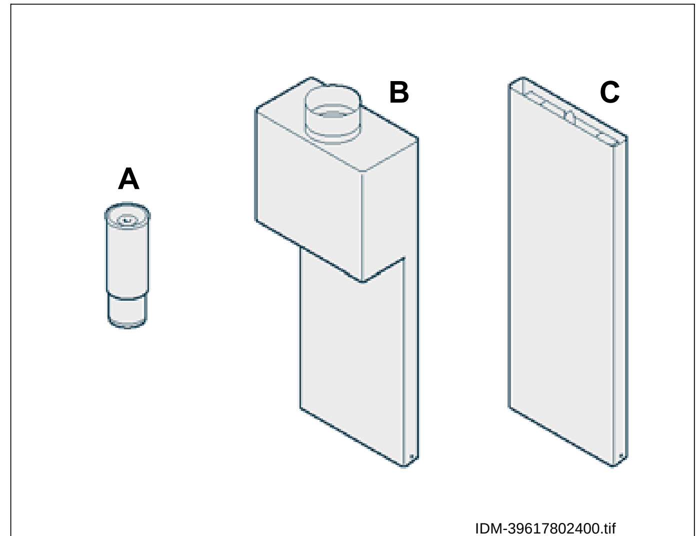
The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Feet

B)Type B11 tall fume exhaust vent with draught damper device (MT43CPA).

C)Type B11 (MB43CPA) tall fume exhaust vent

D)"Bridge" installation kit (see page 21).



SAFETY 3



GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
- Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.
- Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.
- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
- At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

GB

– In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
– During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
– Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking well) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.
– Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.
The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.
– TThe room temperature must not be less than 5°C.
– Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
– The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
– The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
– The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
– During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.



If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

USE AND OPERATION 4

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE



Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) **Burner control knob**: for lighting, turning off and regulating the relative burner and pilot light

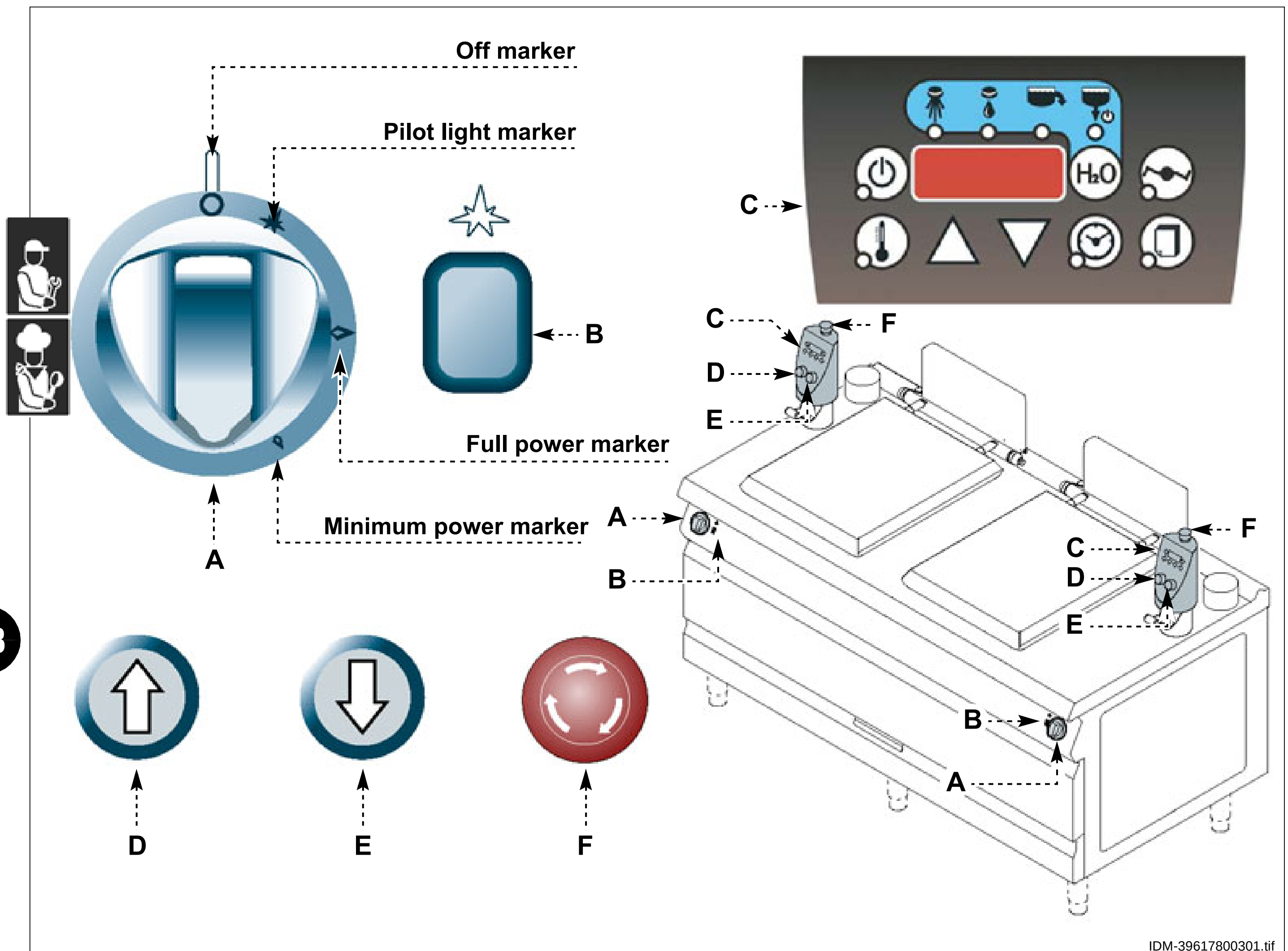
B) **Ignition button**: lights the pilot light.

C) **Control panel**: controls the appliance's operating functions (see page 10)

D) **Button**: used to raise the basket so that it can be emptied.

E) **Button**: used to lower the basket into the working position.

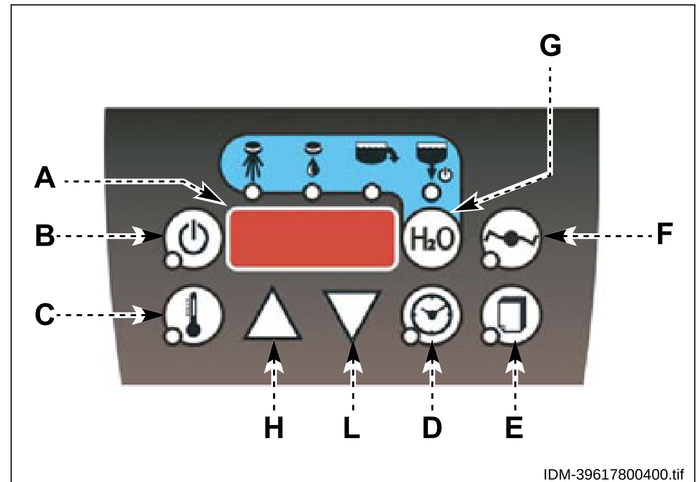
F) **Emergency stop button**: for immediate cut-off of the electricity and gas supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



GB

CONTROL PANEL DESCRIPTION

The control panel carries the controls for activation of the main functions.



A)Digital display: displays the working parameters (cooking temperature, cooking time, current time).

B)On-off key: for switching the electricity supply to the appliance on and off.

– Green light on: appliance off
– Green light off: appliance on

C)Temperature setting key: used to set a temperature threshold (for information on the use of this function, see page 10).

D)Time setting key: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 10).

E)Time programming key: used to select and/or modify one of the 5 preset cooking times (for information on the use of this function, see page 10).

F) Mixer key: not enabled.

G)Well filling/emptying key: used to fill and/or empty the cooking well (for information on the use of this function, see page 11).

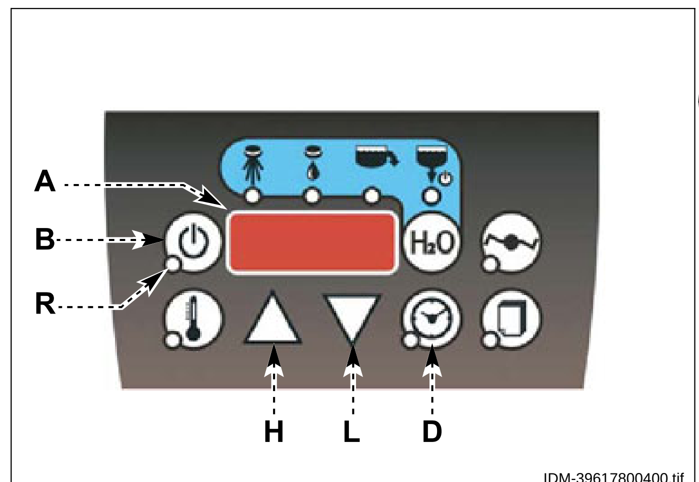
H)Value increase key: used to increase the value of the selected parameter.



L) Value decease key: used to decrease the value of the selected parameter. In the event of alarms, resets the alarm and stops the beeper.

CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.



1 - Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.
The light **(R)** comes on.

2 - Press the key **(D)**.
The value of the hours on the display **(A)** will start to flash.

3 - Press one of the keys **(H-L)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

4 - Press the key **(D)** to save the new value displayed.
The value of the minutes on the display **(A)** will start to flash.

5 - Press one of the keys **(H-L)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

6 - Press the key **(D)** to save the new value displayed.
After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.

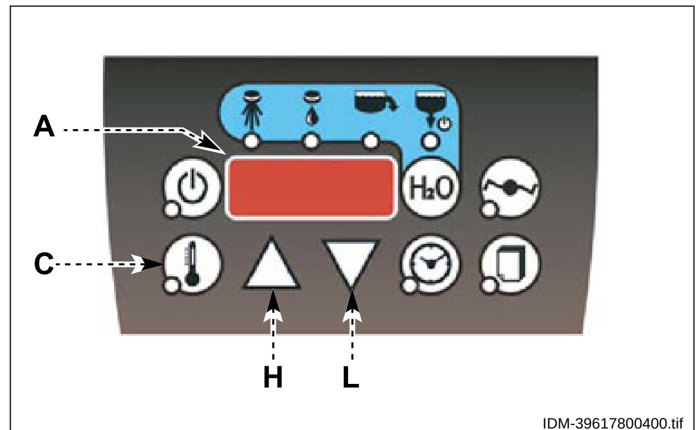
GB

COOKING TEMPERATURE SETTING

This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.
Proceed as follows.

1 - Press the key **(C)** and the display **(A)** will show the cooking temperature.
2 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
3 - Press the key **(C)** to save the new value displayed.

Press the keys (H-L) together and the display will show the water temperature in the cooking well.




Important

During the cooking cycle the value shown on the display (A) flashes if the temperature of the water in the well is less than that set, or remains constantly on if the temperature is at or above the set level.




SETTING THE COOKING TIME

Manual cooking

Proceed as follows.

1 - Press the key **(D)**.
The last value set appears on the display **(A)**.

2 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(H-L)** is pressed.

3 - Press the key **(D)** again to start the cooking cycle.

GB

Programmed cooking

Proceed as follows.

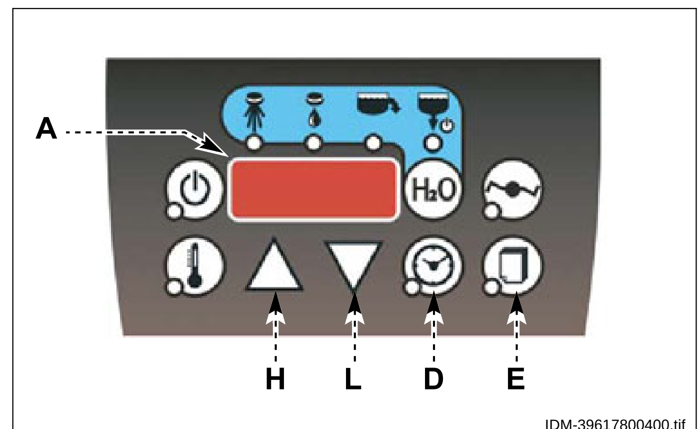
4 - Keep pressing the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time required (up to 5 preset cooking times can be recalled).

5 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.

Modify program

Proceed as follows.

6 - Press the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time you wish to modify.



7 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(H-L)** is pressed.

8 - Keep the key **(E)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display will stop flashing.


Important

The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

9 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.

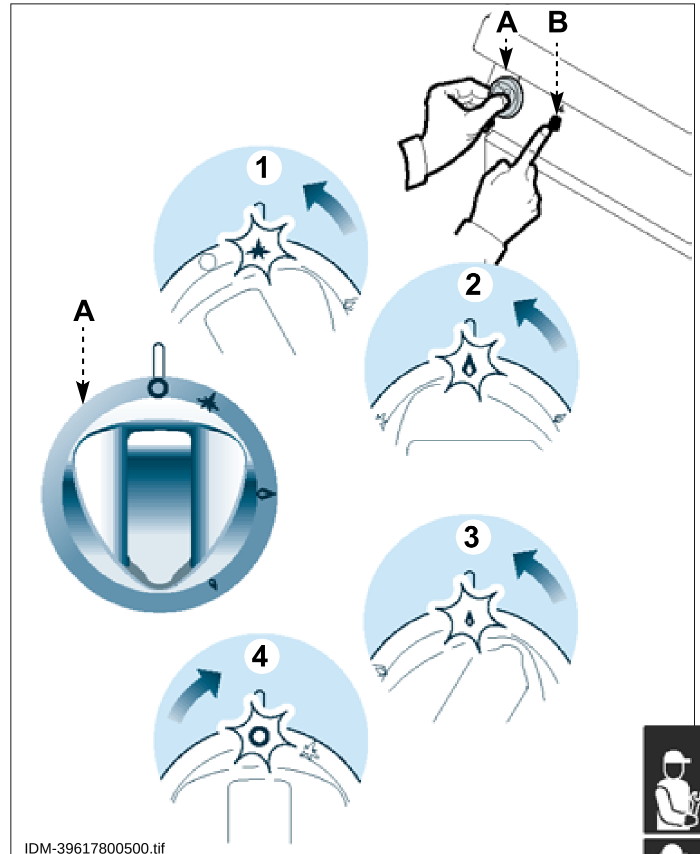
SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

1 - Turn on the gas supply tap.
2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**), while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.
3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
4 - Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **2**) to light the burner.
5 - Turn the knob **(A)** gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting (pos. **3**).

Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **1**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
2 - Turn the knob clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.
3 - Turn off the knob to ensure safety.



FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

When the appliance is on, the well can be filled in different ways.

Quick filling

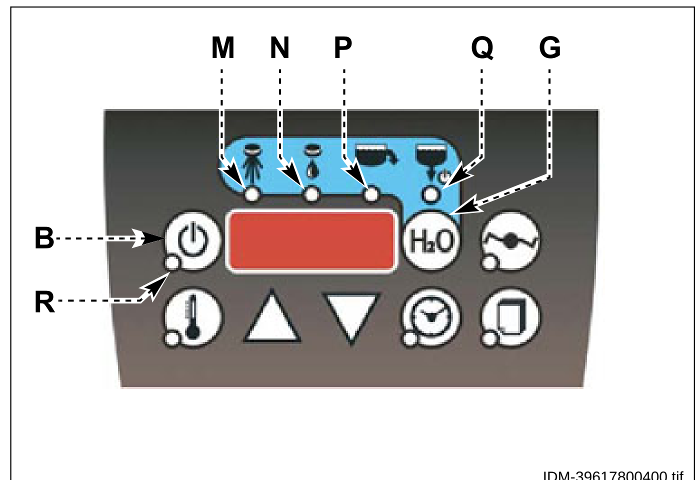
– Press the key **(G)** once; the light **(M)** comes on. The cooking well automatically fills to the maximum level.

Quick filling with top-up

– Press the key **(G)** twice; the lights **(M-N)** come on. The cooking well automatically fills to the maximum level and there is a slow, continuous flow of water that keeps the water level constant.

Quick filling with overflow

– Press the key **(G)** three times, the lights **(M-P)** come on. The cooking well automatically fills to the overflow level.



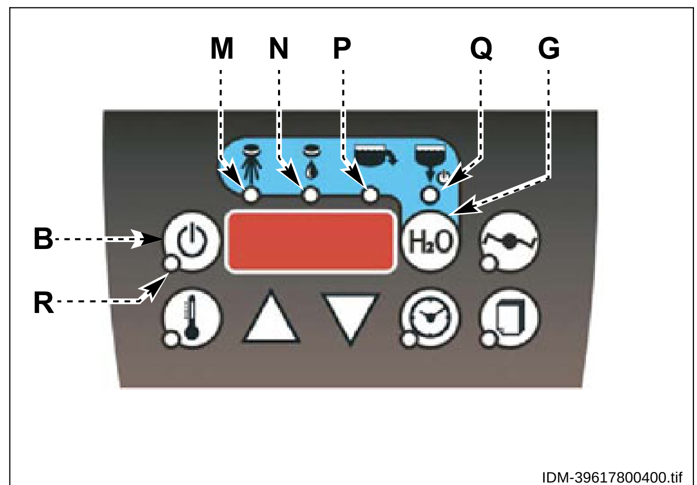
Quick filling with top-up and overflow

– Press the key **(G)** four times; the lights **(M-N-P)** come on. The cooking well automatically fills to the maximum level and there is a slow, continuous flow of water that keeps the water level constant (only if the water level drops below the minimum level).

GB

Manual with overflow

– Press the key **(G)** five times; the light **(P)** comes on. This provides a continuous flow of water into the cooling well. Press the button a sixth time to stop filling.



Emptying

1 - Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.
The light **(R)** comes on.

2 - Press the key **(G)** for automatic emptying of the cooking well.
The light **(Q)** comes on.



Caution - warning

After the well has emptied the drain valve remains open. If you do not wish to proceed with a new cooking cycle press the key (G) to close the valve. In all cases, the drain valve shuts automatically after 10 minutes.





Important

The water drained from the appliance must pass through a suitable drain line, resistant to a temperature of at least 100°C.

The steam produced when the well is drained must not come into contact with the appliance (see also connection diagram at back of manual).

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

Starting

GB

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.

2 - Turn on the gas supply tap.

3 - Turn on the water supply tap.

4 - Press the key **(B)** to switch on the appliance.
The light **(R)** goes out.

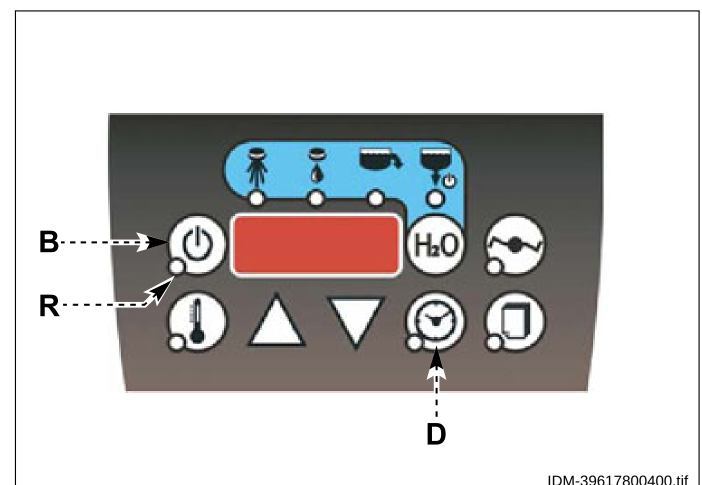
5 - Fill the cooking well with water (see page 11).

6 - Set the cooking temperature (see page 10).

7 - Light the burner (see page 11).

8 - Set the cooking time (see page 10).

9 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.





Important

A buzzer sounds 10 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.

Stopping

10 - Press key **(B)** to stop the cooking cycle.
The light **(R)** comes on.

11 - Empty the cooking well (see page 11).

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Turn off the gas supply tap.
3 - Turn off the water supply tap.
4 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
5 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
6 - Carry out all the servicing procedures.
7 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.



Important

Empty the cooking well completely after use, close the drain valve (see page 11) and clean the well.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.
– Keep the water boiling constantly and ensure correct starch overflow drain.
– Supply the appliance with hot water at 55°C for the best cooking results.



Important

Drain the well completely after use and clean it



Caution - warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.



SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

GB

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The well
– Accessories
– The appliance and the surrounding environment (see page 14)

Every **100** working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness
– A check on the efficiency of the safety thermocouple
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
– Check that the electrical system is in good working order.
– Greasing of the gas tap (see page 16)

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean



Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.



1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse the surfaces with the spray gun and dry them.

5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.

6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

7 - Remove food residues immediately before they set.

8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE WATER LEVEL SENSOR ELECTRODES

GB

Proceed as follows.

1 - Unscrew the screw **(A)**.

2 - Raise the electrode holder **(B)**.



Caution - warning

Take care over the connection cable (C).

3 - Clean the electrode holder **(B)** and the electrodes **(D)** with a non-abrasive sponge and a food-approved detergent.

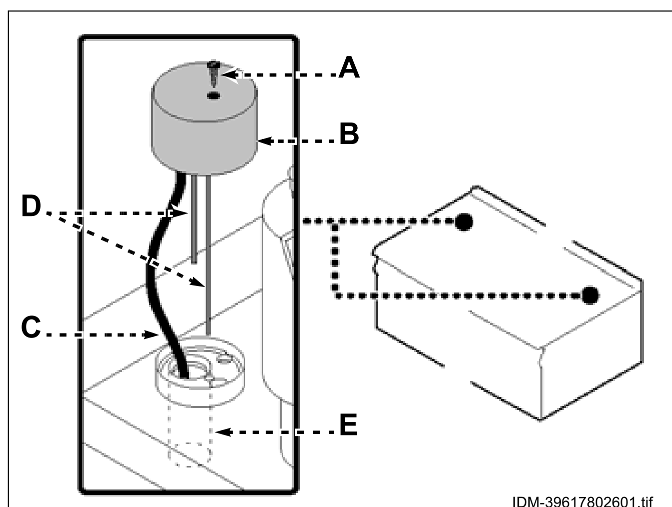
4 - Rinse thoroughly to remove all residues of the product used and dry.

5 - Rinse the guide tube of the electrode holder **(E)** with drinking water.



Caution - warning

The guide tube of the electrode holder is in communication with the cooking well. Do not allow dirt or chemicals to enter the tube.



6 - Clean the cooking well and empty it to remove any cleaning residues (see page 15).

7 - Replace the electrode holder **(B)**.

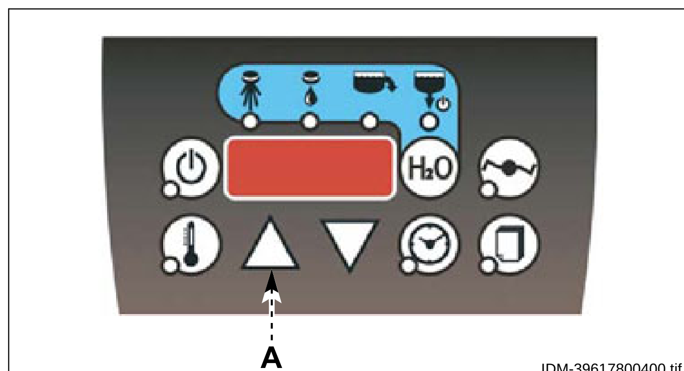
CLEANING THE BASKET AND WELL

Proceed as follows.

1 - Press the button **(A)** to raise the basket **(B)**.

2 - Turn the bushes **(C)** into the open position.

3 - Remove the well **(B)** and clean it using a suitable degreasing product.



Important

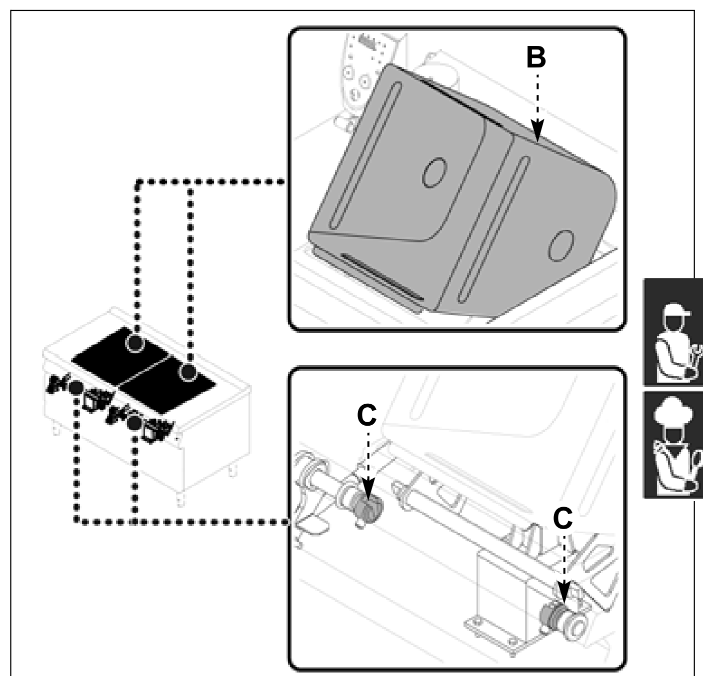
The disassembly and assembly of the basket, necessary for complete cleaning of the basket itself and the well, must be performed by two operators in order to eliminate any risks to health and safety (dorsolumbar problems) owing to the manual movement of the object.

4 - Cover the inside of the well with a detergent product that is appropriate for use with foodstuffs.

5 - Rinse thoroughly using potable water and empty the well (see page 12).

6 - Cover the well with a specific product or a solution of water and vinegar in order to eliminate residues of detergent.

7 - Rinse, empty and dry the well.



GB

CHECKING GAS PRESSURE

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Pull off the knob **(A)**.

3 - Undo the screws **(B)**, disconnect the start button connectors and remove the control panel **(C)**.

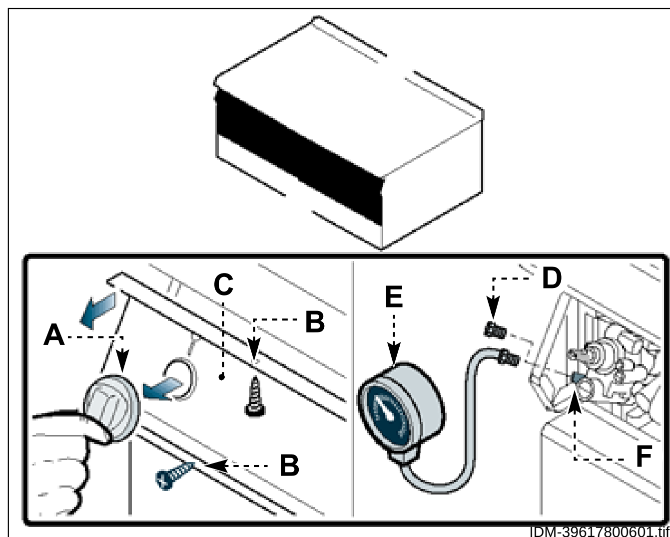
4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.

5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.

6 - Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.

7 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 11), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).

8 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.

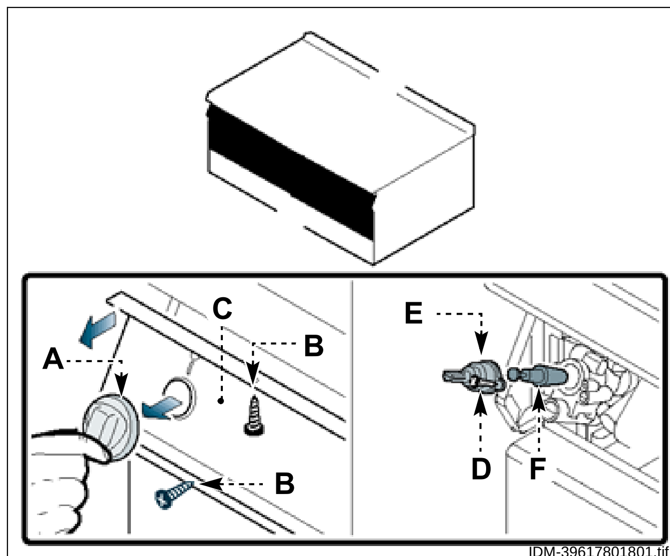


9 - Restore the initial conditions after completing the operation.

GREASING THE GAS TAP

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)**, disconnect the start button connectors and remove the control panel **(C)**.
4 - Undo the screws **(D)** and extract the cap **(E)**.
5 - Pull off the cone **(F)**.
6 - Clean the cone **(F)** and its seat.
7 - Coat the cone with grease **(F)**, fit it in its seat and turn it a few times.
8 - Pull off the cone **(F)** to remove the excess grease.
9 - Replace the cone **(F)** and the cap **(E)**.
10 - Connect the start button connectors and reassemble the control panel **(C)** and the knob **(A)** when the operation is complete.



FAULT 6




TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

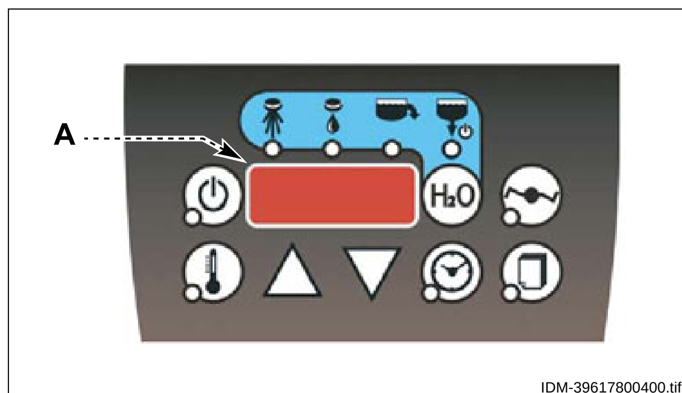
The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light. **Important** Contact the after-sales service
	Air in pipelines due to long period out of use	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	**Important** Contact the after-sales service
Burner control knob is stiff	Gas control valve malfunction	**Important** Contact the after-sales service

GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display **(A)**.



Alarm	Causes	Remedies
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** Inform the after-sales service
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** Inform the after-sales service
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** Inform the after-sales service
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** Inform the after-sales service
E17	Electrical component compartment has overheated.	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** Inform the after-sales service
E21	Control panel overtemperature	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E22	Basket lifting failure	The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out. Inform the after-sales service. **Important** Inform the after-sales service
H20	The water level in the cooking well has dropped below the minimum level, so the appliance is not heating up.	Top up the water level in the cooking well.

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

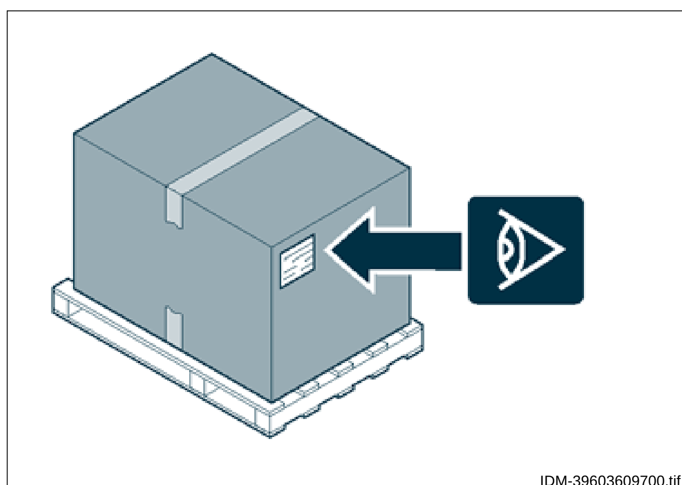
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.



The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-39603609700.tif

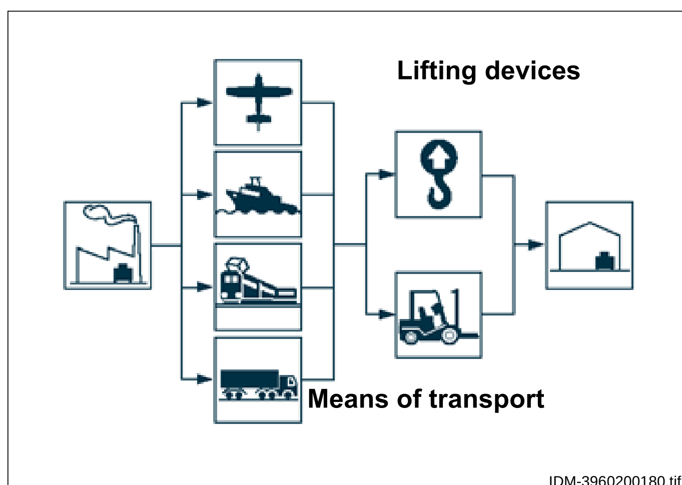
GB

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

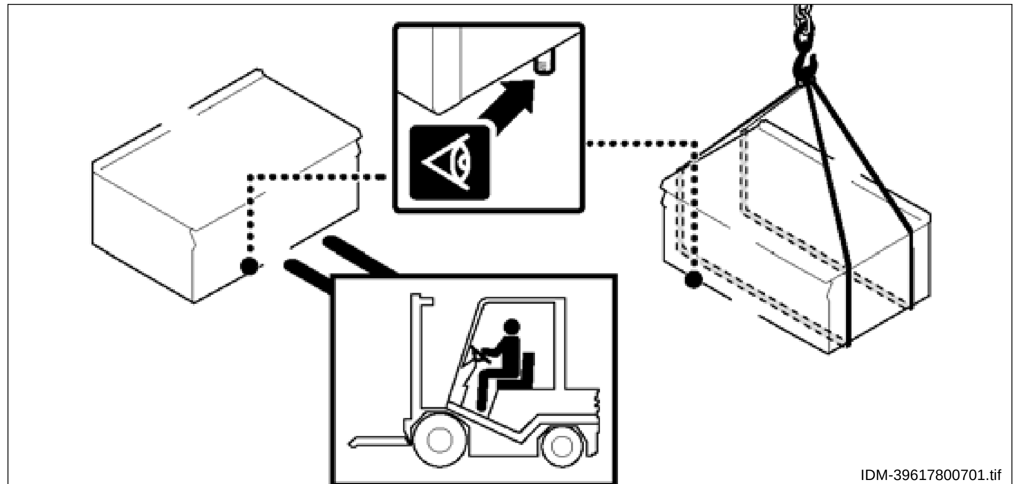
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

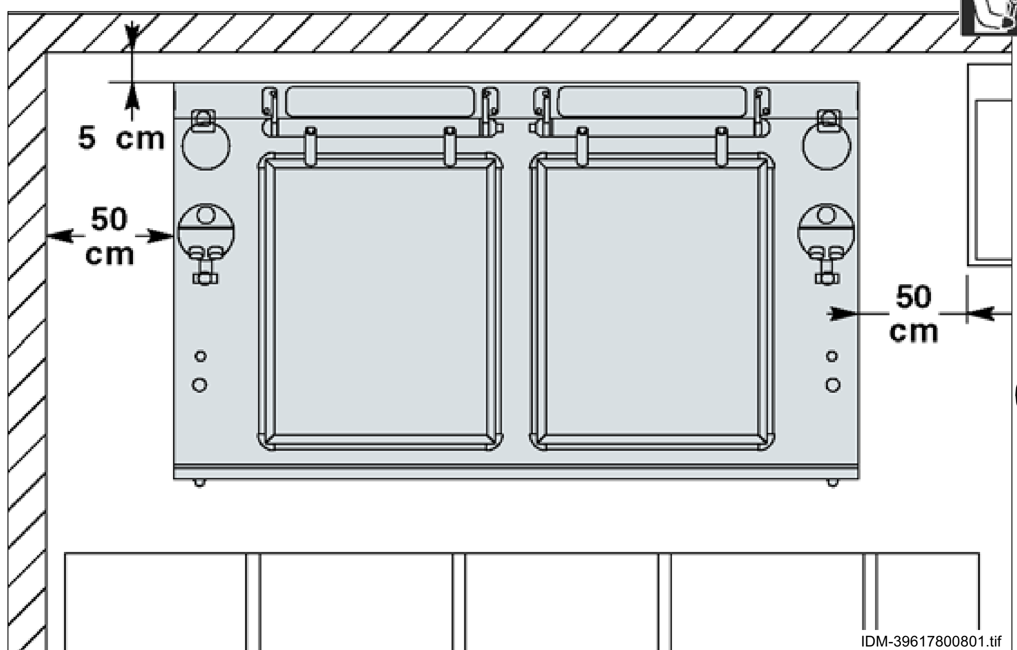


Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.



The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

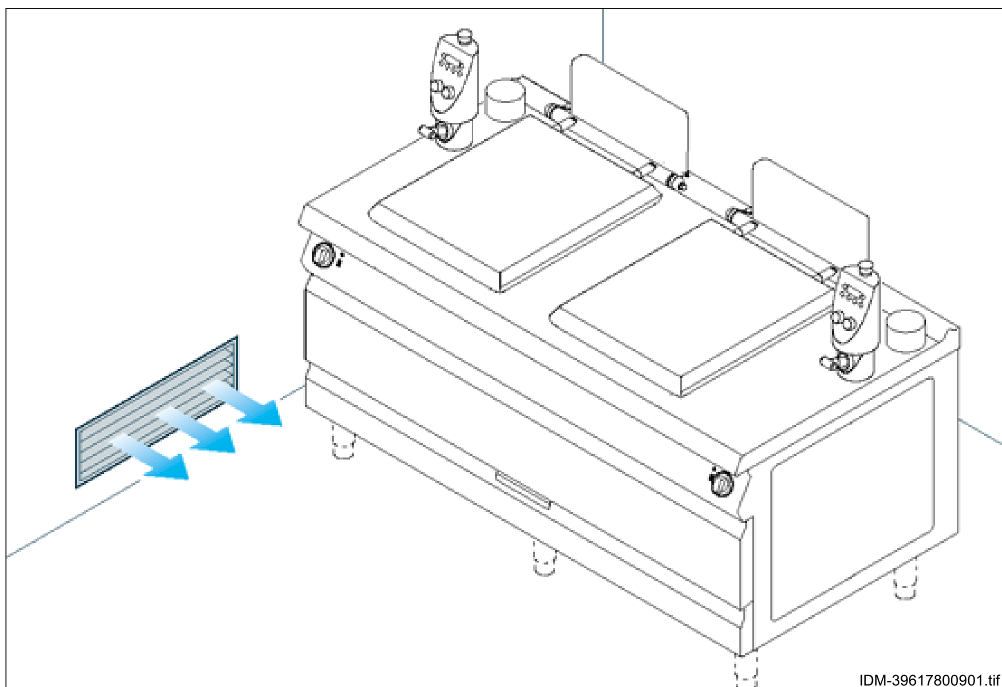
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

GB

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.

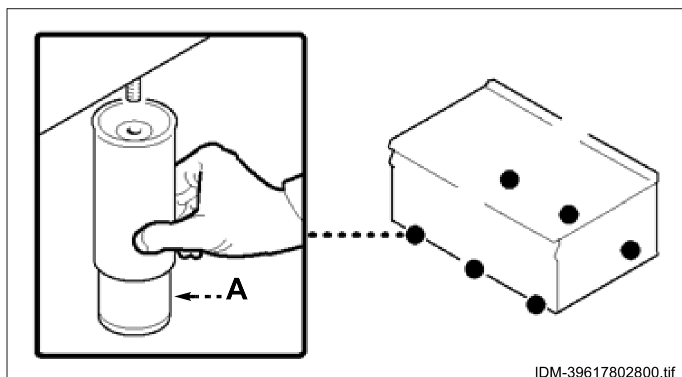


IDM-39617800901.tif



INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.

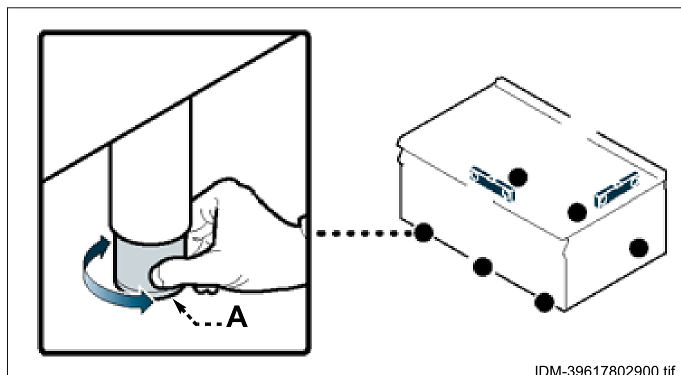


IDM-39617802800.tif

GB

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

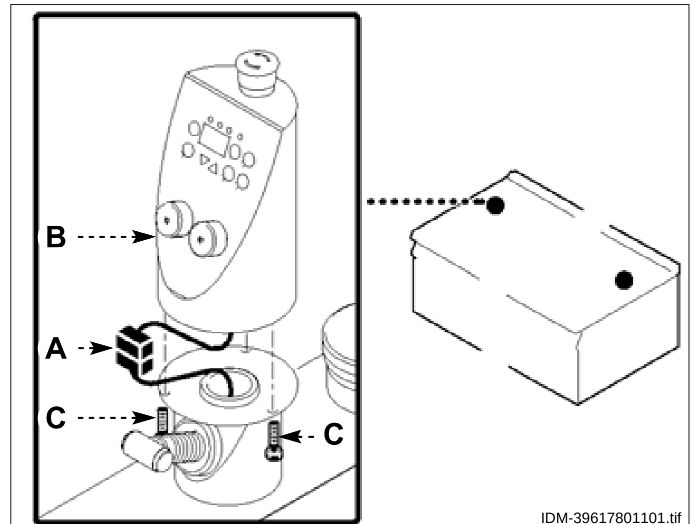


IDM-39617802900.tif

INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation.

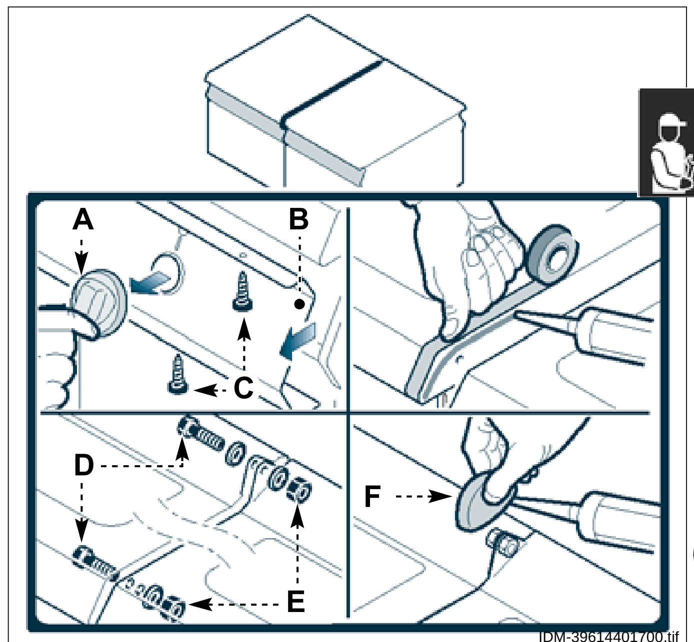
1 - Connect the connectors **(A)**, put the control panel **(B)** in place and fix it with the screws **(C)**.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS (10CP1GA)

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
9 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



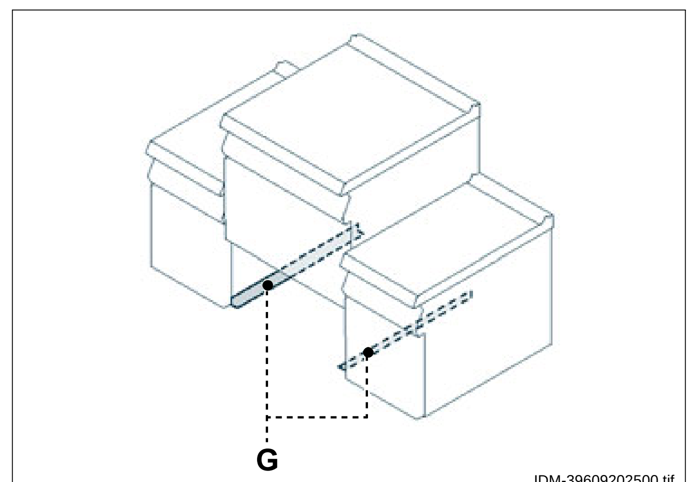


Important

Do not install anything on the left-hand side of the appliance.

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

G)"Bridge" installation kit

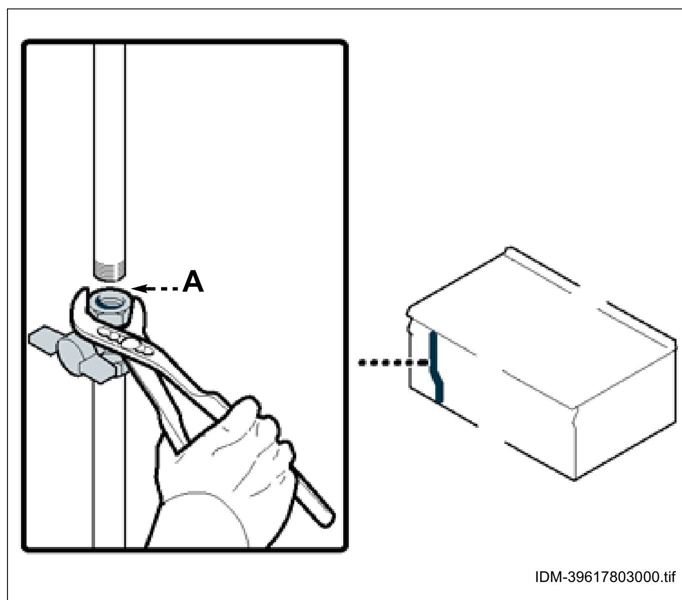


GB

C139617802.fm

WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.





Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Description	Value
Pressure	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200 mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l



(*) If the intake pressure exceeds 3 bar fit a pressure reducer.

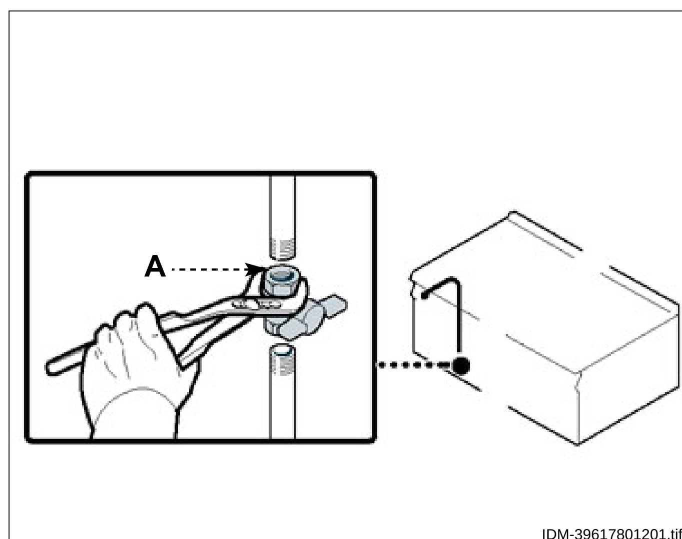
GAS CONNECTION



Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

GB



To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.



Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

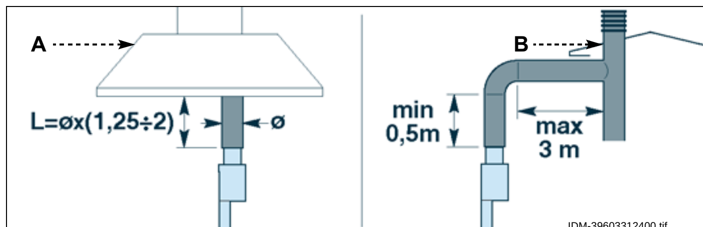
Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Connecting to a flue with natural draught

Proceed as follows.

1 - Connect the appliance's exhaust outlet to the flue **(A)** using a line complying with the dimensions shown in the diagram.



Connecting to a fan extractor hood

Proceed as follows.

2 - Position the appliance underneath the hood **(B)** and connect a line of the dimensions shown in the diagram to the appliance's exhaust outlet.

Important

The fan of the extraction system must switch on automatically when the gas supply tap is turned on.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50Hz (Selector switch allowed 60Hz, see electrical system diagram).

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

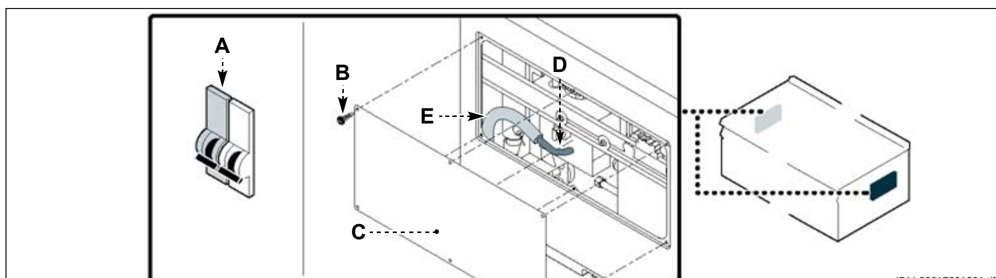
Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(B)** and remove the side panel **(C)**.

3 - Insert the power supply cable **(D)** into the cable intake tube **(E)**.

GB

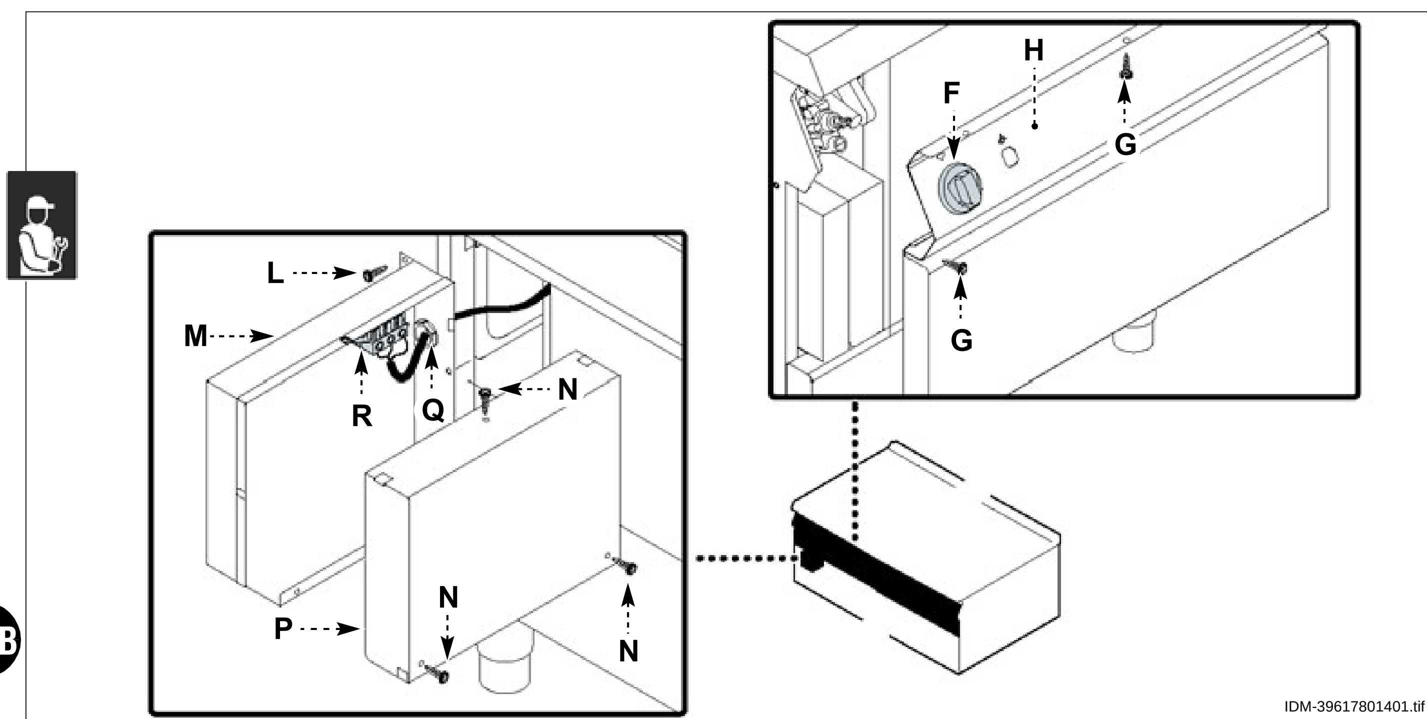


4 - Pull off the knob **(F)**.
5 - Undo the screws **(G)**, disconnect the start button connectors and remove the control panel **(H)**.
6 - Undo the screws **(L)** to remove the electrical equipment box **(M)**.
7 - Undo the screws **(N)** to remove the lid **(P)**.
8 - Fit the power supply cable into the cable gland **(Q)**.
9 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(R)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a cable with at least H05RN-F characteristics.

Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

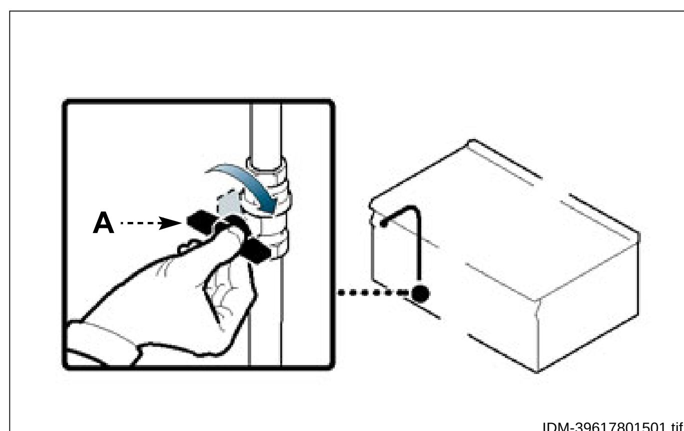
10 - Tighten the cable gland **(Q)**.
11 - Fit the lid **(P)** and secure it with the screws **(N)**.
12 - Fit the electrical equipment box **(M)** and secure it with the screws **(L)**.
13 - Connect the start button connectors and reassemble the control panel **(H)** and the knobs **(F)**.
14 - Replace the panel **(C)** and retighten the screws when the operation is complete.



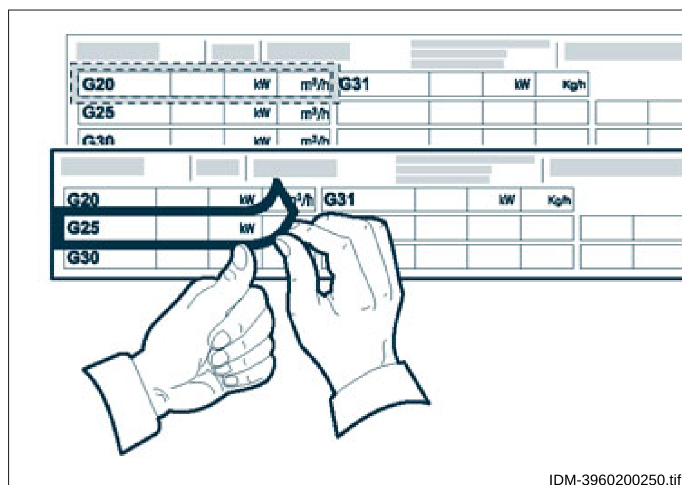
GB

CONVERSION OF GAS SUPPLY

The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.
If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.
1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.
2 - Change the burner nozzle (see page 28).
3 - Change the pilot light nozzle (see page 29).
4 - Adjust the minimum settings of the gas control valves of the burners (see page 26).
5 - If necessary, replace the primary air bushing of the burner (see page 28).



6 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



IDM-3960200250.tif

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.

2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 24).

3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.

4 - Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see pages 15).



5 - Check that the safety thermocouple is working correctly.

6 - Check that there are no gas leaks.

7 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

GB

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 24). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

Natural gas

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Pull off the knob **(A)**.

3 - Undo the screws **(B)**, disconnect the start button connectors and remove the control panel **(C)**.



4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.

5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.

6 - Turn the gas supply tap back on.

7 - Light the burner and turn the knob to the minimum flame setting.

8 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.

9 - Slowly unscrew the injector **(G)** until the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).

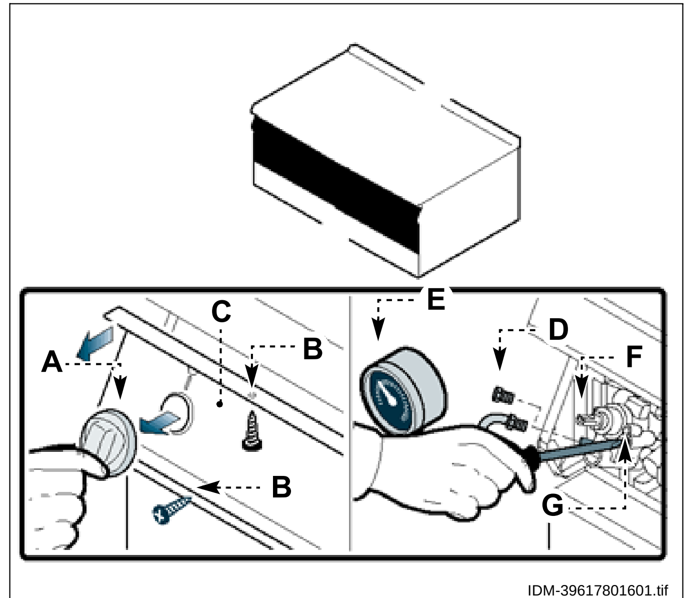
10 - Check the stability of the flame.

Important

After making the setting, seal the screw with paint.

11 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.

12 - Connect the start button connectors and reassemble the control panel **(C)** and the knobs **(A)** when the operation is complete.



Liquid gas

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Pull off the knob **(A)**.

3 - Undo the screws **(B)**, disconnect the start button connectors and remove the control panel **(C)**.

4 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.

Important

After making the setting, seal the screw with paint.

5 - Connect the start button connectors and reassemble the control panel (C) and the knobs (A) when the operation is complete.

GB

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR

Proceed as follows.

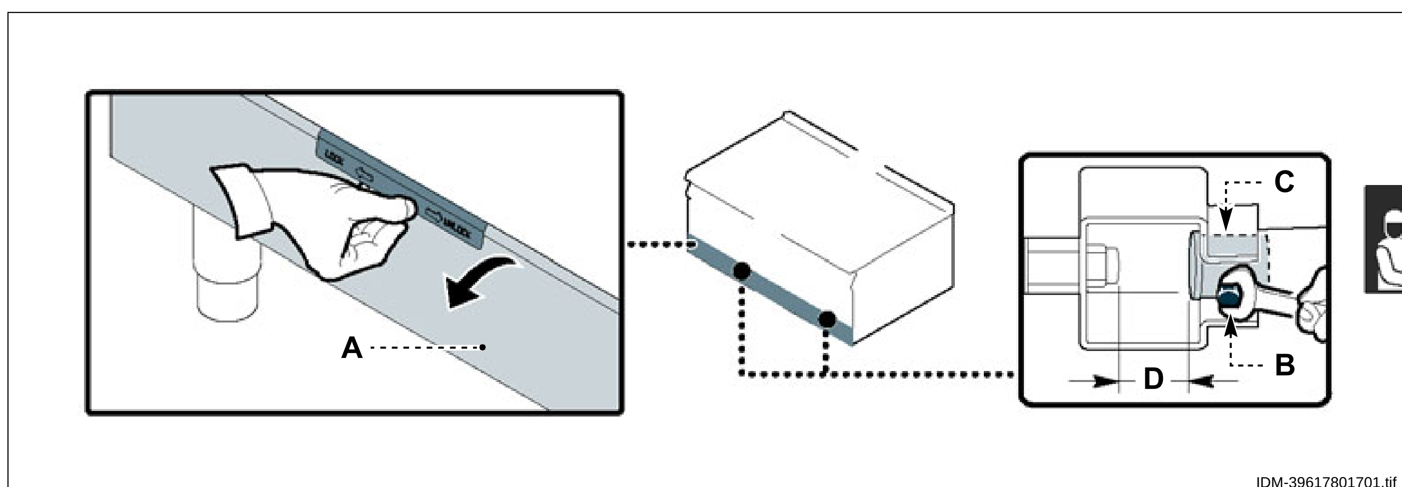
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Undo the locking screw **(B)**.
4 - Set the bush **(C)** at the distance **(D)** shown in the table.
5 - Tighten the screw **(B)**.

Important

After making the setting, seal the screw with paint.

6 - Close the door **(A)** when the operation is complete.

Gas family	Distance (D) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1
III (G 30-31/50mbar)	24±1



GB

REPLACING PARTS 9

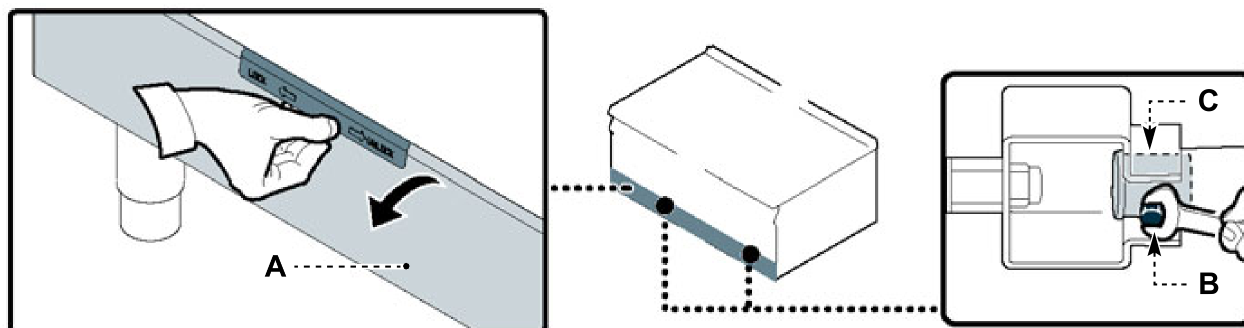
RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE BURNER AIR BUSHING

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Undo the screw **(B)**.
4 - Extract the bushing **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Adjust the position of the bushing**(C)** (see page 27)
6 - Tighten the screw **(B)**.
7 - Close the door **(A)** when the operation is complete.





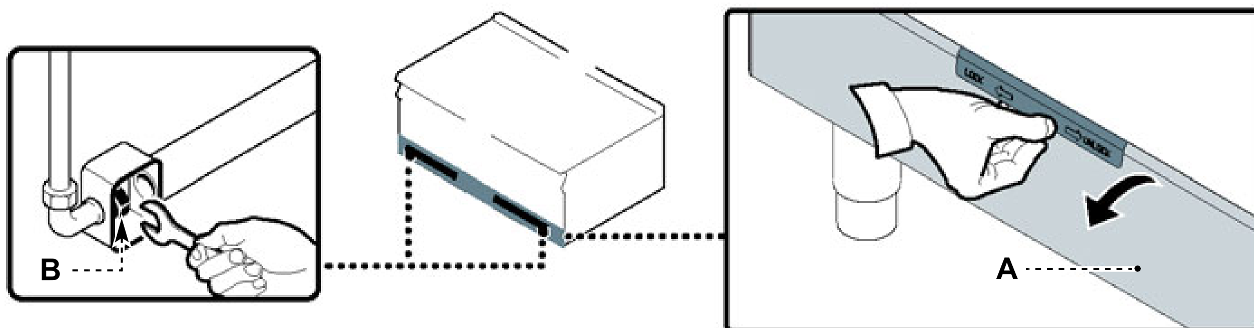
IDM-39617802201.tif

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Unscrew the nozzle **(B)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Close the door **(A)** when the operation is complete.

GB



IDM-39617801901.tif

REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

Proceed as follows.

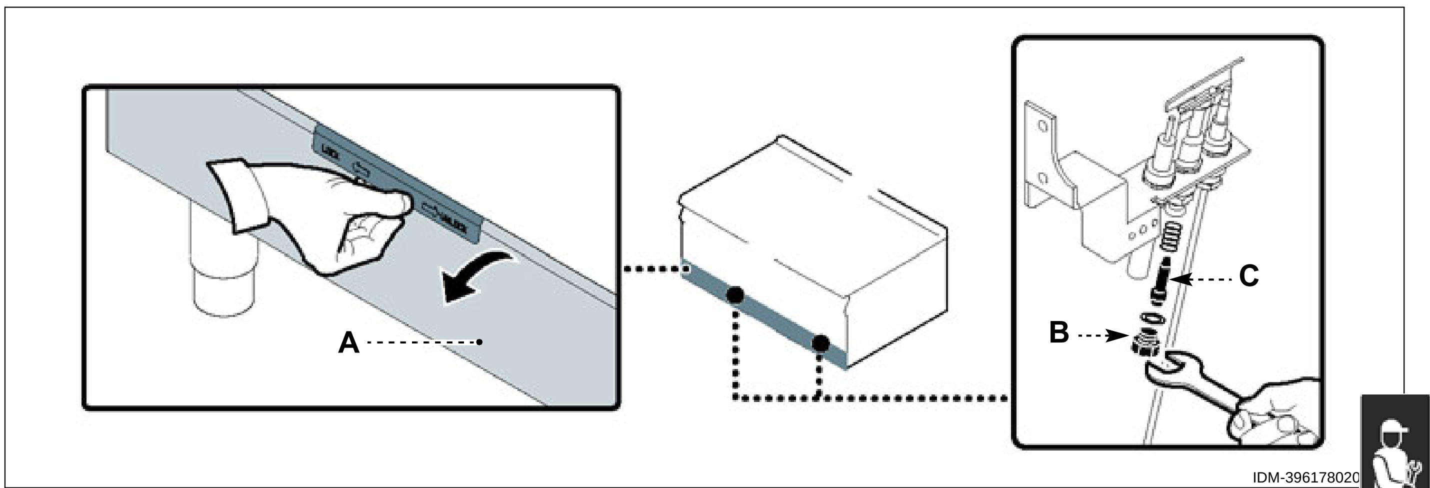
1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Open the hatch **(A)**.

3 - Unscrew the union **(B)**.

4 - Remove the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

5 - Screw the union **(B)** back into place and close the door **(A)** on completion of the operation.



DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

 **Important**

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.





Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild

a_1) Benutzerland

a_2) Gerätekategorie

A B C
a_2 a_1 a_3 b_1 b_{13} b_2 b_3 b_{17} b_4 b_5 b_6 b_7 c_1 c_2
a_4 a_5 b_{10} b_{11} b_{12} b_{10} b_{11} b_{12} b_{14} b_{15} b_{16} b_9 b_{18} b_8

IDM-39614900100.tif

C139617802.fm

a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14})Spannung (V)
b_{15}) Frequenz (Hz)
b_{16}) Leistungsaufnahme (W)
b_{17}) Abnahmespannungsanzeige
b_{18}) Baujahr
C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).
Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige (b_{13}) auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

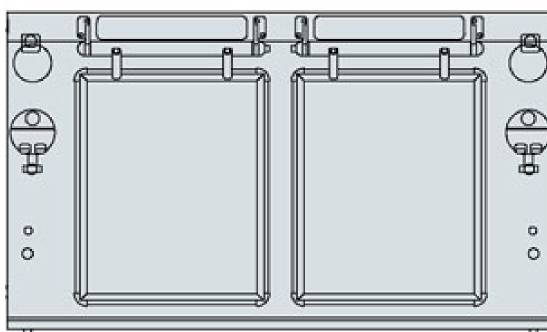


TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

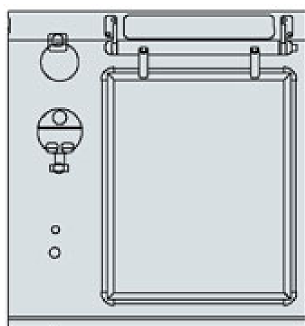
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Nudelkocher, der im Folgenden als das Gerät bezeichnet wird, wurde für Gaststättenzwecke konzipiert und gefertigt und dient dazu, Teigwaren in Wasser zu kochen.
Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

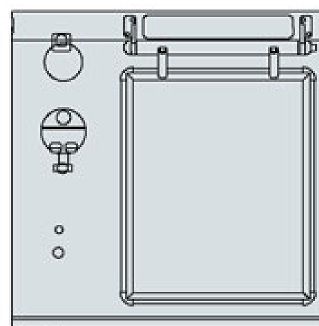
18CP2GA



10CP1GA



12CP1GA



IDM-39617802700.tif

DE

Hauptorgane

A)Deckel für Becken: zum Abdecken des Beckens.

B)Korb: aus Edelstahl.

C)Taste Zündung: Zum Zünden des Brenners.

D)Bedienknebel Brenner: um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen

E)Nudelkocher-Becken: aus Edelstahl.

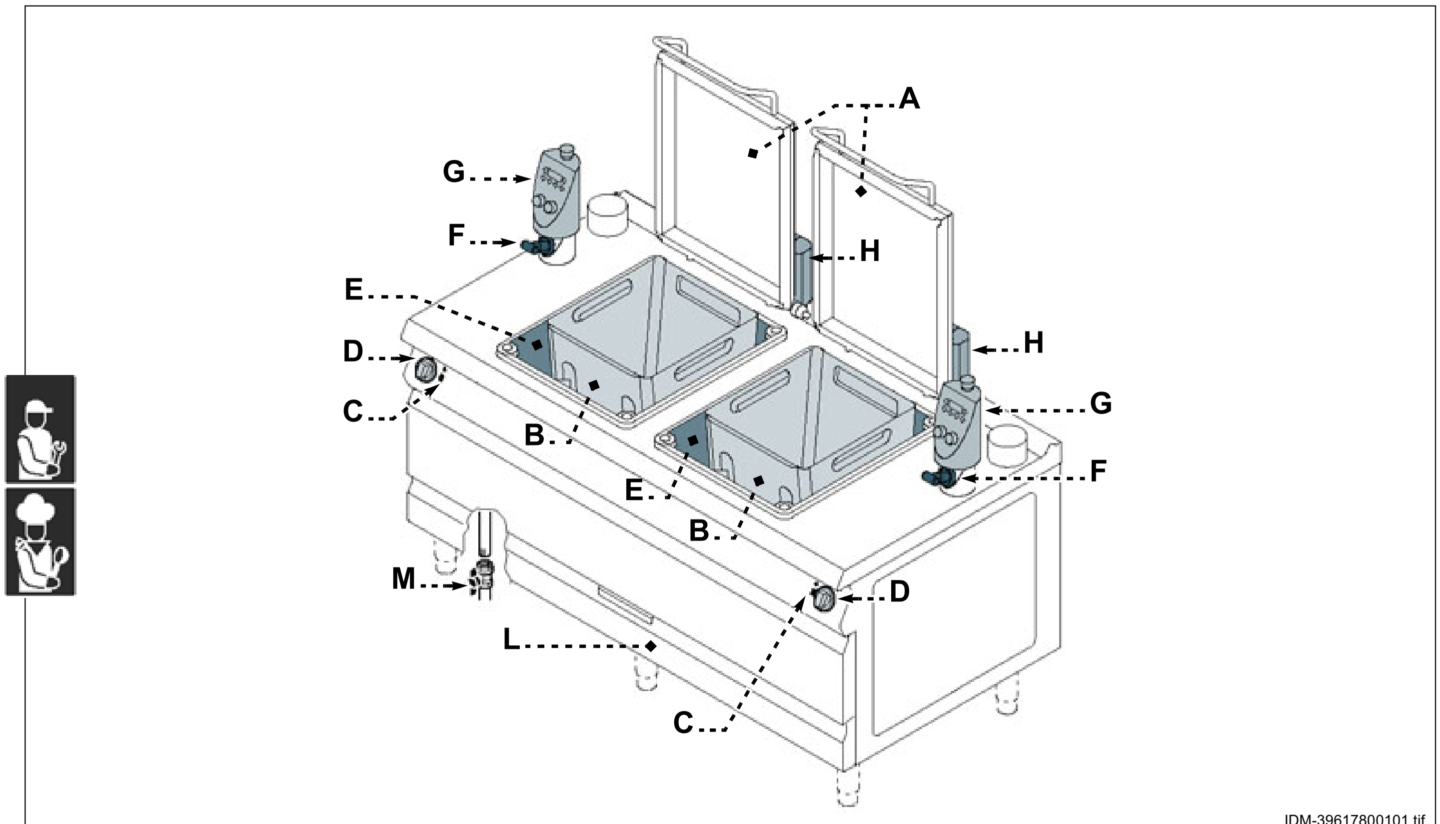
F)Schlauchbrause: zum Reinigen des Geräts und des Beckens.

G)Bedienkonsole: zum Steuern der Betriebsfunktionen des Geräts.

H)Rauchabzug (Typ (A): zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase

L)Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten

M)Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr



TECHNISCHE DATEN

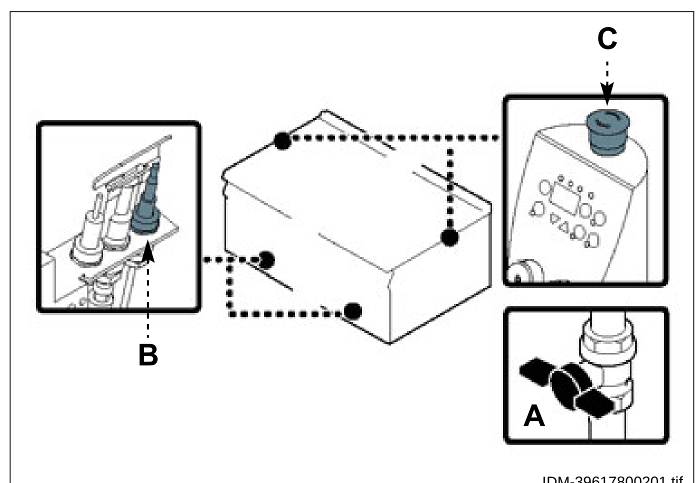
Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren



DE

C139617802.fm

B)Sicherheits-Thermoelement: stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt

C)Not-Aus-Taste: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom- und Gasversorgung. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.



Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

C)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

D)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

E)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

F)Allgemeine Gefahr: Der Trockenbetrieb ist verboten.

G)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

H)Allgemeine Gefahr: Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.

L)Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.

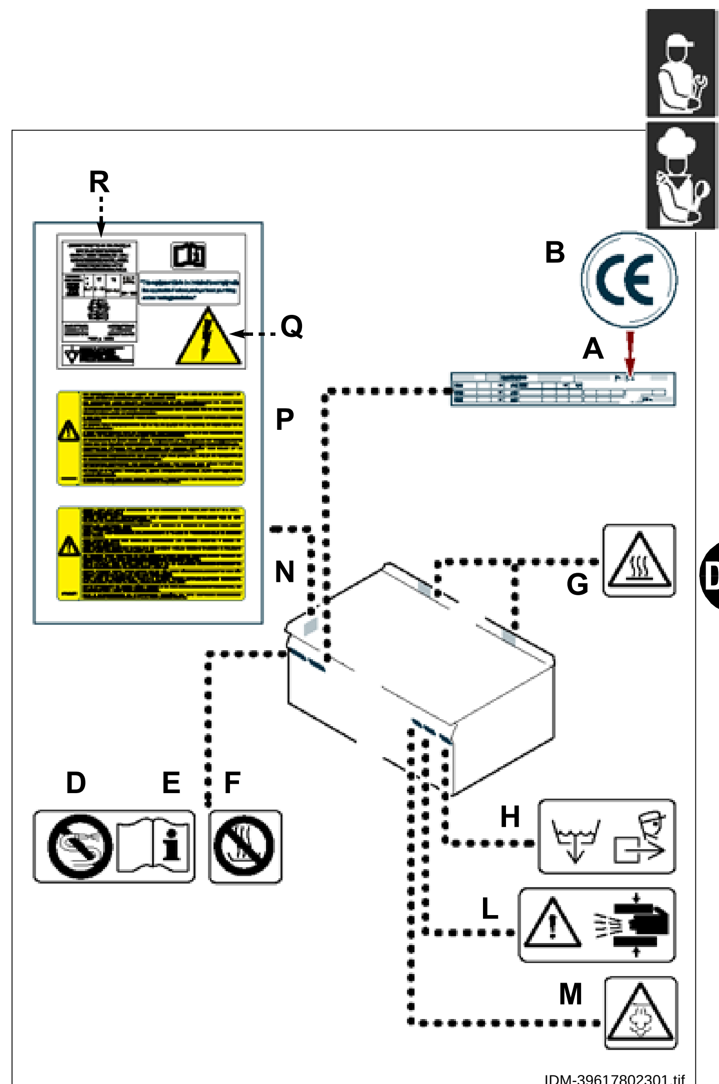
M)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

N)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

P)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

Q)Stromschlaggefahr: Nicht auf die spannungsführenden inneren Komponenten zugreifen.

R)Kennschild Trinkwasser für die Versorgung des Geräts.



DE

C139617802.fm

OPTIONALES ZUBEHÖR

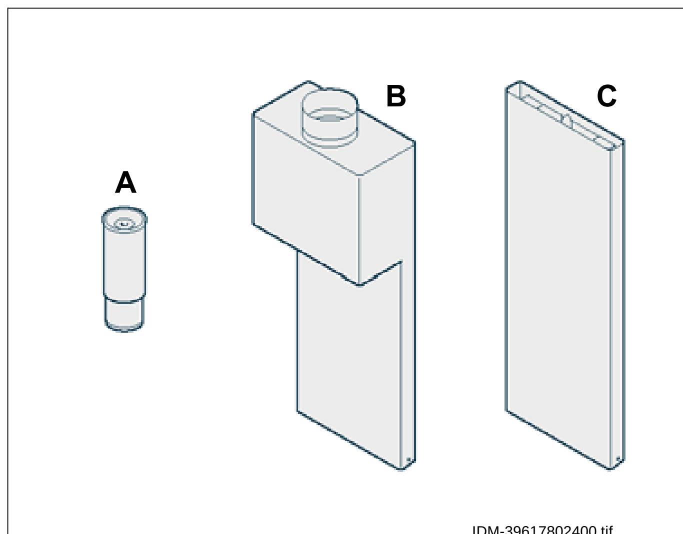
Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A) Stützfüße

B) Hoher Kamin Typ B11 mit Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung (MT43CPA)

C) Hoher Abzugskamin Typ B11 (MB43CPA)

D) Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 21).



SICHERHEIT 3

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE




– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

– Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.

– Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

– Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.

– Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

– Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.

– Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.

– Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.
– Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
– Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
– Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Beckens) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.
– Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.
Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.
– Die Raumtemperatur darf 5°C nicht unterschreiten.
– Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
– Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
– Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
– Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
– Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.



Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) **Bedienknebel Brenner**: um den betreffenden Brenner zu zünden und einzustellen und den Zündflammenbrenner zu aktivieren

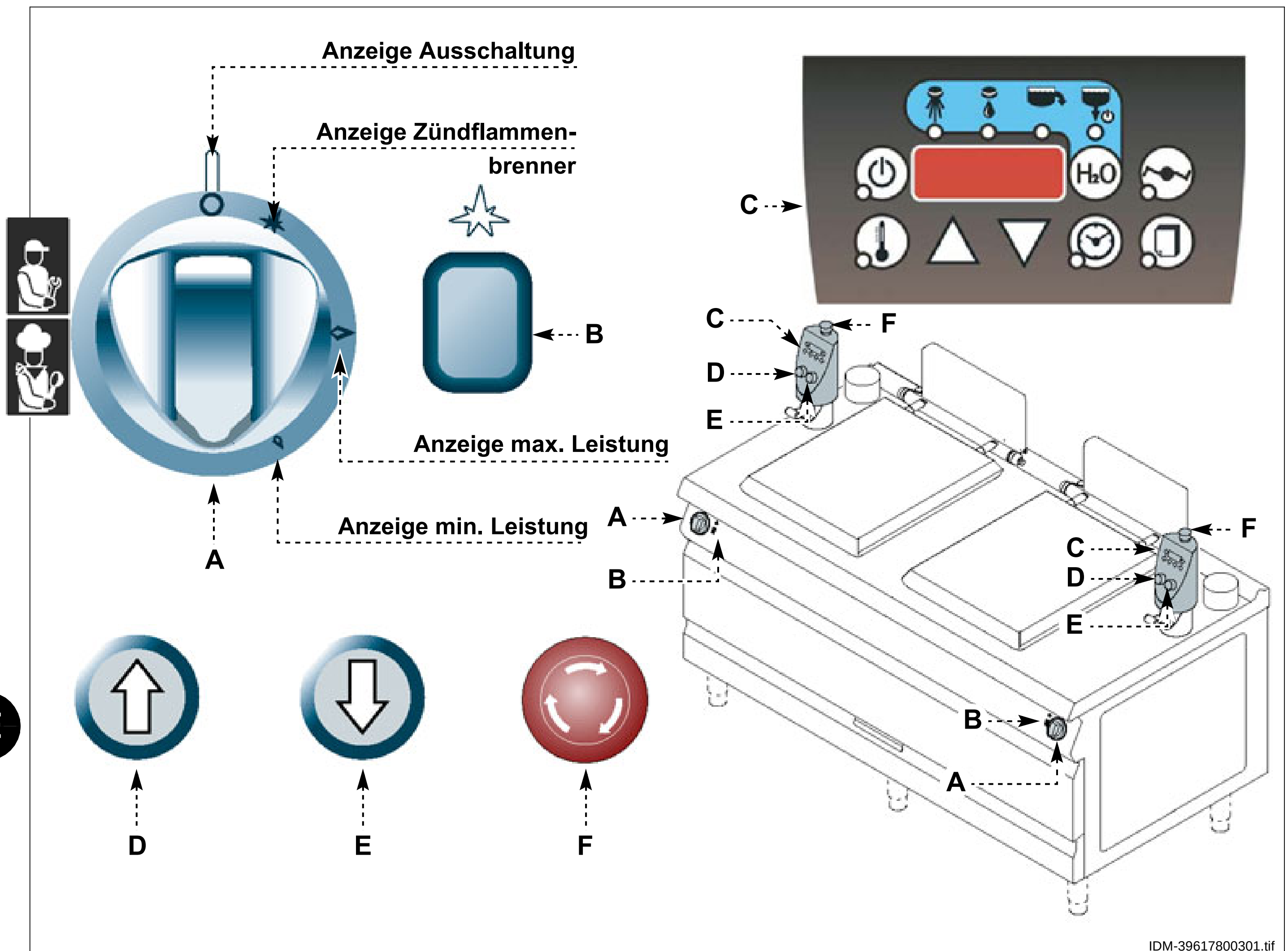
B) **Taste** Zündung: Zum Zünden der Zündflamme.

C) **Kontrolltafel**: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten (siehe Seite 10).

D) **Taste**: Zum Anheben und Entleeren des Korbs.

E) **Taste**: Zum Absenken des Korbs in Arbeitsstellung.

F) **Not-Aus-Taste**: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom- und Gasversorgung. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.



DE

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Auf dem Bedienfeld befinden sich die Bedieneinrichtungen zum Aktivieren der wichtigsten Funktionen.

A)Digitales Display: Es zeigt die Arbeitsparameter an (Gartemperatur, Garzeit, Uhrzeit).

B)Ein-Aus-Taste: Sie dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

– Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet

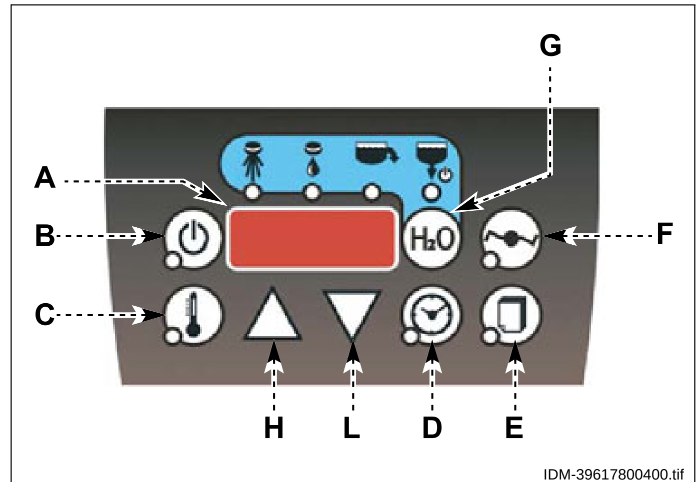
– Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet

C)Taste zum Einstellen der Temperatur: Sie dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

D)Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

E)Taste für Zeitprogrammierung: Sie dient zum Wählen und/oder Ändern von einer der 5 voreingestellten Garzeiten (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

F)Taste Mischer: deaktiviert.



G)Taste zum Füllen/Entleeren des Beckens: Sie dient zum Füllen und Entleeren des Bekkens (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 11).

H)Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

L)Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Im Alarmzustand dient sie zum Löschen des Alarms und zum Ausschalten des akustischen Signalgebers.



EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

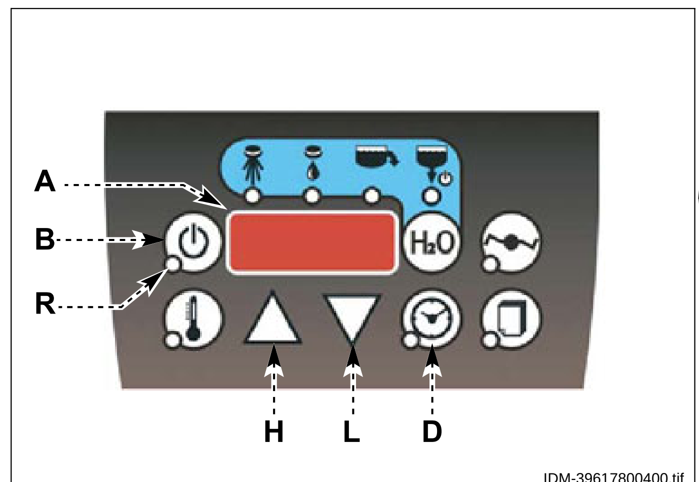
2 - Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.

3 - Eine der Tasten **(H-L)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

4 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.

5 - Eine der Tasten **(H-L)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

6 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.
Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

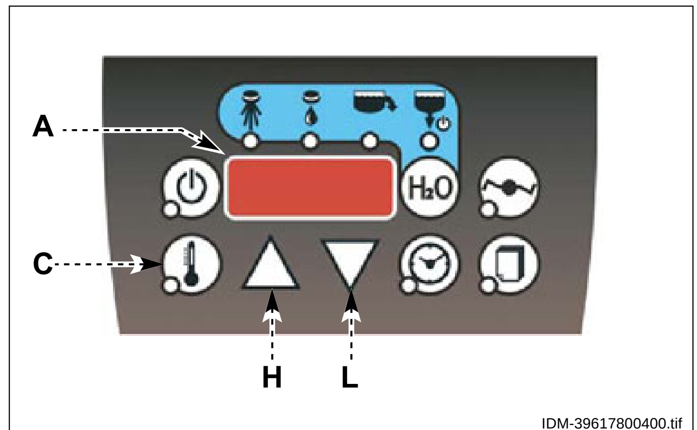
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(C)** drücken, um auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.

2 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.

3 - Die Taste **(C)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.

Gleichzeitig die Tasten (H-L) drücken, um auf dem Display die Temperatur des Wassers im Becken anzuzeigen.



 **Wichtig**

Während des Garzyklus blinkt der auf Display (A) angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Wassers im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen ständig angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.





EINSTELLUNG DER GARZEIT

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(D)** drücken.

Auf dem Display (A) erscheint der zuletzt eingestellte Wer

2 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.

Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(H-L)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.

3 - Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programmiertes Kochen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

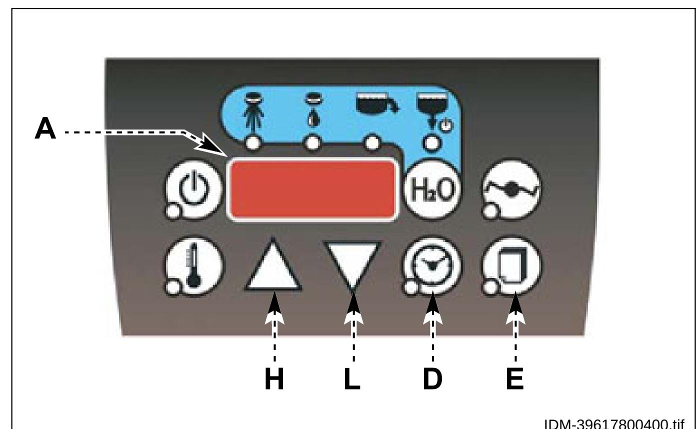
4 - Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Garzeit angezeigt wird (man kann maximal 5 voreingestellte Garzeiten abrufen).

5 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programm ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor.

6 - Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Garzeit angezeigt wird, die geändert werden soll.



7 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.

Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(H-L)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.

8 - Die Taste **(E)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display angezeigte Wert hört auf zu blinken.

 **Wichtig**

Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

9 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

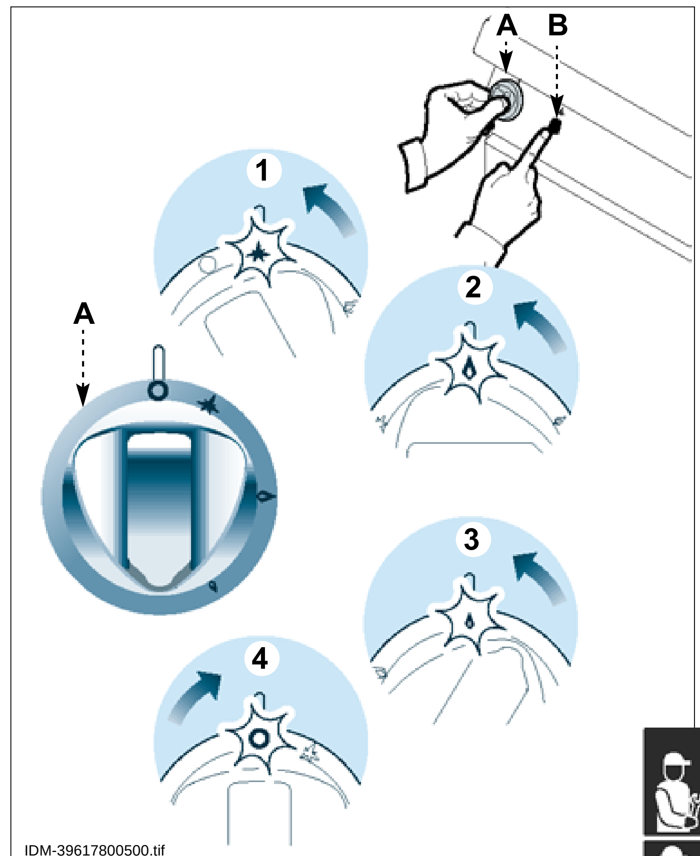
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Zündung

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**); gleichzeitig die Taste **(B)** zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.
3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
4 - Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **2**), um den Brenner einzuschalten.
5 - Den Schalter **(A)** langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen (Pos. 3).

Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **1**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.





FÜLLEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Füllen

Bei eingeschaltetem Gerät kann das Füllen auf verschiedene Weisen erfolgen.

Schnelles Füllen

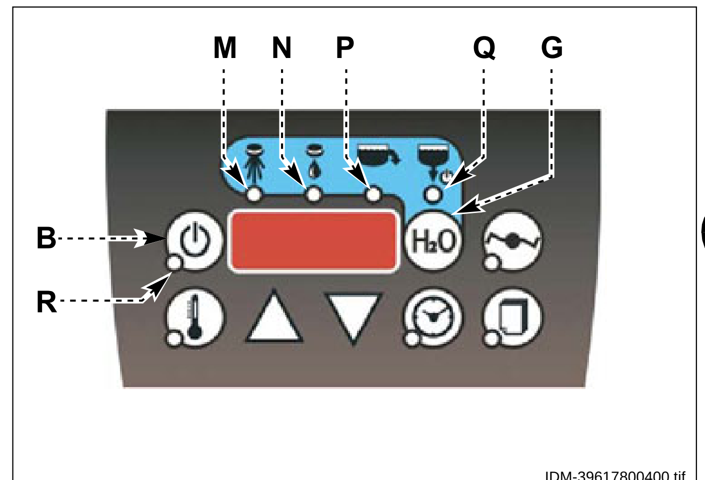
– Einmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(M)** leuchtet auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt.

Schnelles Füllen mit Nachfüllen

– Zweimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-N)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt und der Wasserstand wird durch einen langsamen und kontinuierlichen Wasserzulauf konstant gehalten.

Schnelles Füllen mit Überlauf

– Dreimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum Überlaufstand gefüllt.



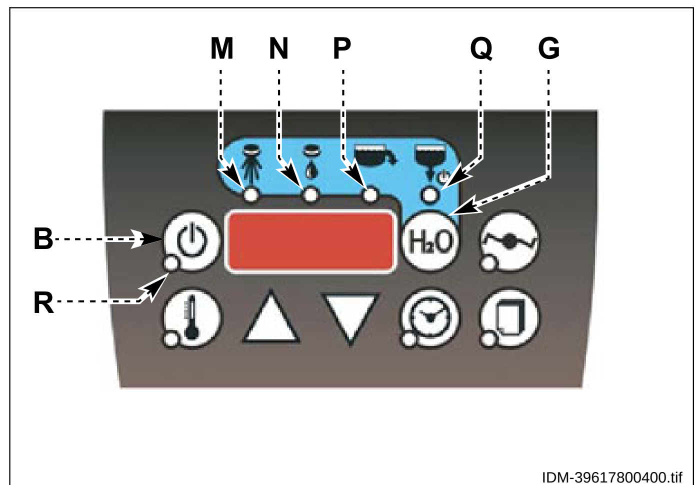
Schnelles Füllen mit Nachfüllen und Überlauf

– Viermal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-N-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt und der Wasserstand wird durch einen langsamen und kontinuierlichen Wasserzulauf konstant gehalten (nur wenn der Wasserstand unter den Mindestpegel sinkt).

DE

Manueller Überlauf

– Fünfmal die Taste (G) drücken. Die Kontrollleuchte (P) leuchtet auf. Damit veranlasst man den kontinuierlichen Zulauf von Wasser ins Becken. Zum Unterbrechen des Füllvorgangs die Taste zum sechsten Mal drücken.



Entleeren

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

2 - Die Taste **(G)** drücken, um die automatische Entleerung des Beckens zu veranlassen.
Die Kontrollleuchte **(Q)** leuchtet auf.



Vorsicht - Achtung

Nach der Entleerung des Beckens bleibt das Ablassventil geöffnet. Wenn man keinen weiteren Garvorgang ausführen will, die Taste (G) erneut drücken, um das Ventil zu schließen. Das Ablassventil schließt sich in jedem Fall nach Ablauf von 10 Minuten von selbst.





Wichtig

Das Abwasser muss über eine geeignetes Rohr abgelassen werden, dass einer Temperatur von mindestens 100°C standhält.

Der beim Entleeren des Beckens entstehende Dampf darf nicht das Gerät treffen (siehe auch den Anschlussplan am Ende des Handbuchs).

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Starten

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Öffnen Sie den Gashahn.

3 - Den Wasserhahn öffnen.

4 - Die Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

Die Kontrollleuchte **(R)** erlischt.

5 - Das Becken füllen (siehe Seite 11).

6 - Die Gartemperatur einstellen (siehe Seite 10).

7 - Den Brenner zünden (siehe Seite 11).

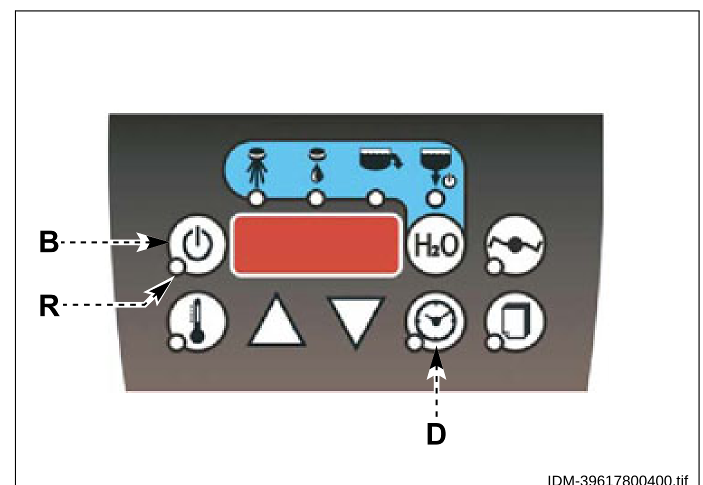
8 - Die Garzeit einstellen (siehe Seite 10).

9 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



Wichtig

10 Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der eingestellten Zeit wird der Korb in die Abtropfposition angehoben.



Stoppen

10 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

11 - Das Becken entleeren (siehe Seite 11).

DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
3 - Den Wasserhahn schließen.
4 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
5 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
6 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
7 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdekken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.


Wichtig

Nach Gebrauch das Becken vollständig entleeren, das Ablassventil schließen (siehe Seite 11) und das Becken reinigen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.
– Dafür sorgen, dass das Wasser mit konstanter Temperatur kocht und dass die Stärke ordnungsgemäß abläuft.
– Das Gerät mit warmem Wasser mit einer Temperatur von 55°C versorgen, um eine bessere Garung zu erhalten.


Wichtig

Das Becken nach dem Gebrauch vollständig entleeren und reinigen.


Vorsicht - Achtung



Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.


Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– Die Pfannenwände
– Das Zubehör
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 14)

Nach jeweils **100** Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
– Funktionsprüfung der elektrischen Anlage
– Schmierung des Gashahns (siehe S. 16)

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht - Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.





1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.

2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Die Oberflächen mit der Schlauchbrause nachspülen und trocknen.

5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DER ELEKTRODEN DES WASSERSTANDSENSORS

DE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Schraube (A) ausschrauben.

2 - Den Elektrodenhalter (B) anheben.



Vorsicht - Achtung

Auf das Anschlusskabel (C) achten.

3 - Den Elektrodenhalter **(B** und die Elektroden **(D)** mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem lebensmitteltauglichem Reinigungsmittel reinigen.

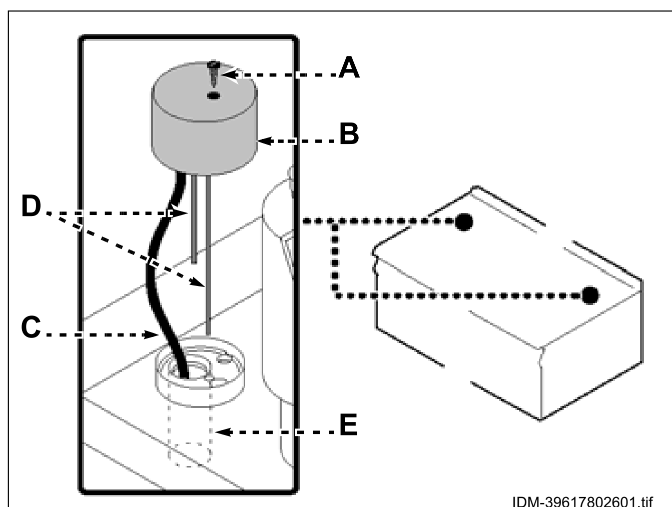
4 - Gründlich nachspülen, um alle Rückstände des Produkts zu entfernen, und dann abtrocknen.

5 - Das Führungsrohr des Elektrodenhalters **(E)** mit Trinkwasser spülen.



Vorsicht - Achtung

Das Führungsrohr des Elektrodenhalters ist mit dem Becken verbunden. Daher dürfen weder Verunreinigungen noch chemische Substanzen in das Rohr gelangen.



6 - Das Becken reinigen und dann von eventuellen Reinigungsmittelrückständen befreien (siehe Seite 15).

7 - Den Elektrodenhalter **(B)** wieder einsetzen.

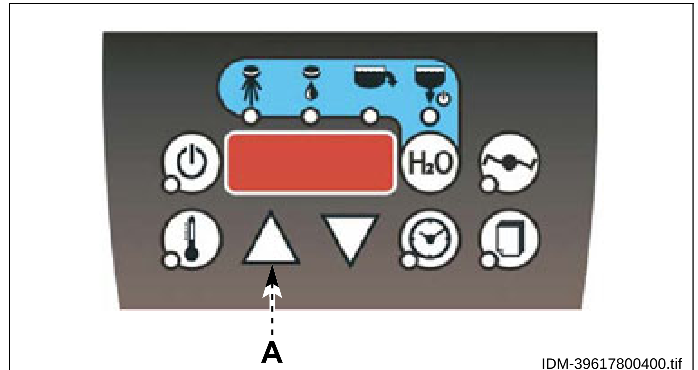
REINIGUNG VON KORB UND BECKEN

Wie angegeben vorgehen.

1 - Taste **(A)** drücken, um Korb **(B)** anzuheben.

2 - Buchsen **(C)** in geöffnete Stellung drehen.

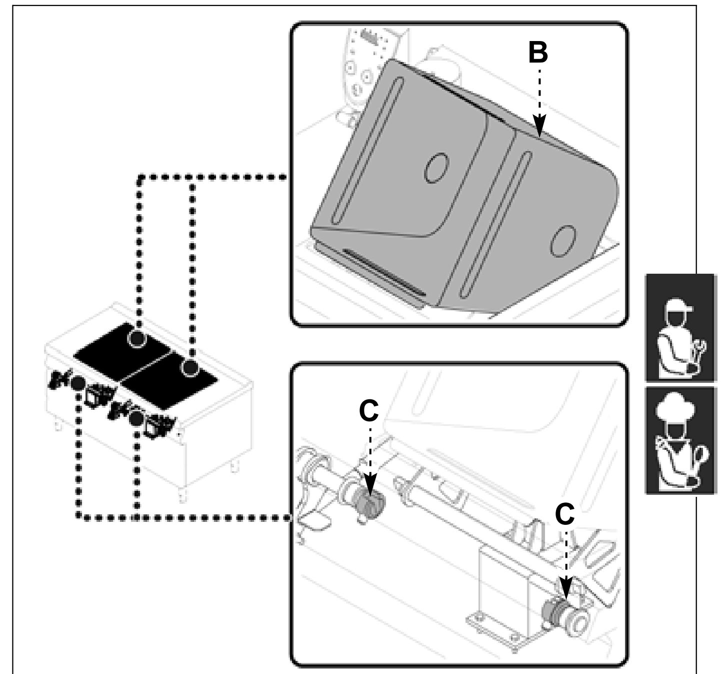
3 - Korb **(B)** herausnehmen und mit geeignetem Entfettungsmittel reinigen.





Wichtig

Der für die vollständige Reinigung des Korbes und des Beckens erforderliche Aus- und Einbau des Korbes muss durch zwei Personen erfolgen, um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken (Beschwerden im Rükken- und Lendenbereich) durch das manuelle Heben auszuschließen.



4 - Beckeninnenseite mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel einstreichen.

5 - Becken mit Trinkwasser ausspülen und ausleeren (siehe S. 12).

6 - Becken mit einem speziellen Mittel oder einer wässrigen Essiglösung einstreichen, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.

7 - Becken ausspülen, ausleeren und abtrocknen.

KONTROLLE DES GASDRUCKS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

2 - Den Schalter **(A)** abziehen.

3 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben, die Steckverbinder der Zündtaste lösen und die Bedienblende **(C)** entfernen.

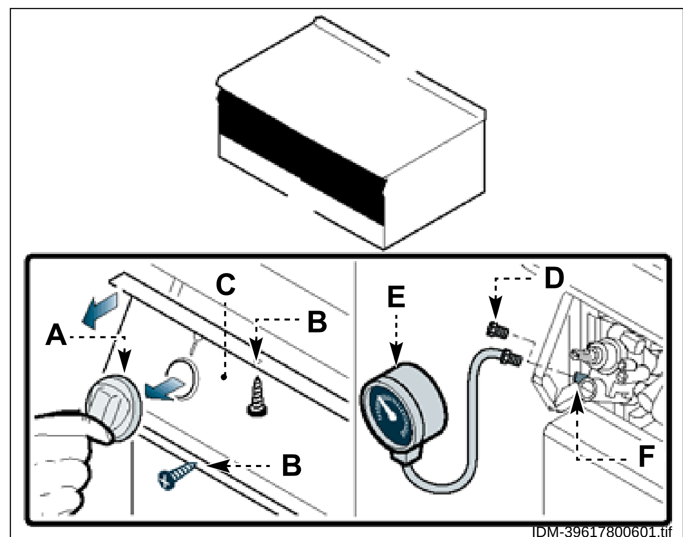
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.

5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.

6 - Das Wasserbecken füllen und den Gasabsperrhahn wieder öffnen.

7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe Seite 11) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.

8 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.

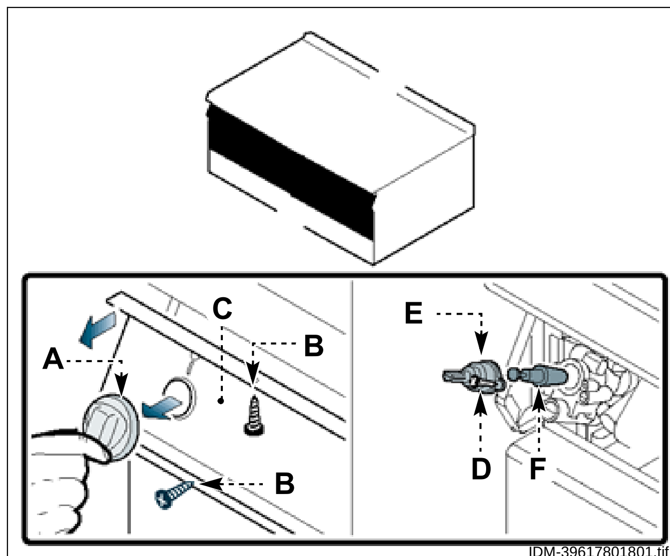


9 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.

SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben, die Steckverbinder der Zündtaste lösen und die Bedienblende **(C)** entfernen.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und nehmen Sie die Haube **(E)** heraus.
5 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus.
6 - Reinigen Sie den Kegel **(F)** und seinen Sitz.
7 - Den Kegel **(F)** mit Fett bestreichen, in seinen Sitz einsetzen und einige Male drehen.
8 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
9 - Den Kegel **(F)** und die Kappe **(E)** wieder montieren.
10-Nach Abschluss der Arbeit die Steckverbinder der Zündtaste anschließen und die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



DEFEKTE 6




FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

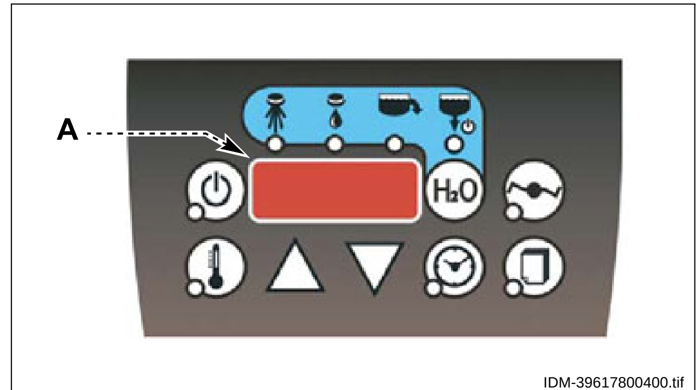
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Störung	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige **(A)** angezeigt werden.



Fehlermeldung	Ursachen	Lösungen
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
E21	Übertemperatur Bedienfeld	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E22	Korb wurde nicht angehoben	Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** Den Kundendienst verständigen
H2O	Der Wasserstand im Becken ist unter den Mindestpegel gesunken, weshalb das Gerät nicht aufheizt.	Den richtigen Wasserstand im Becken herstellen.



DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG



Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

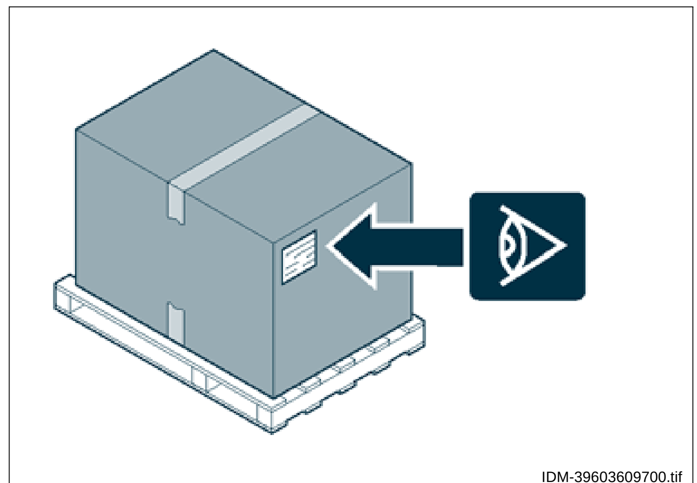


Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



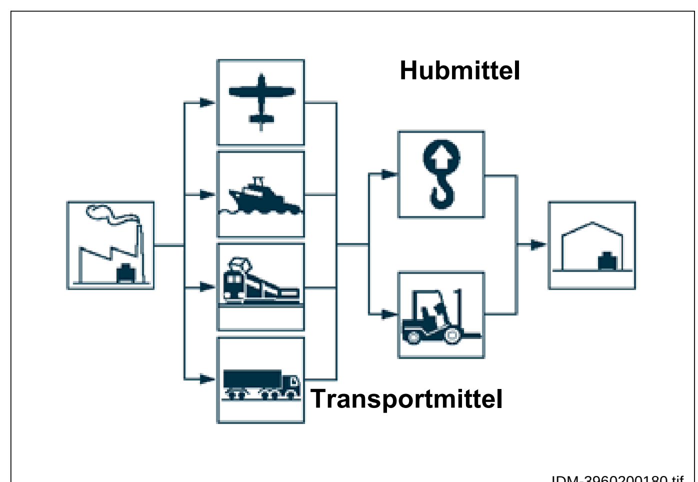
IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.

Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



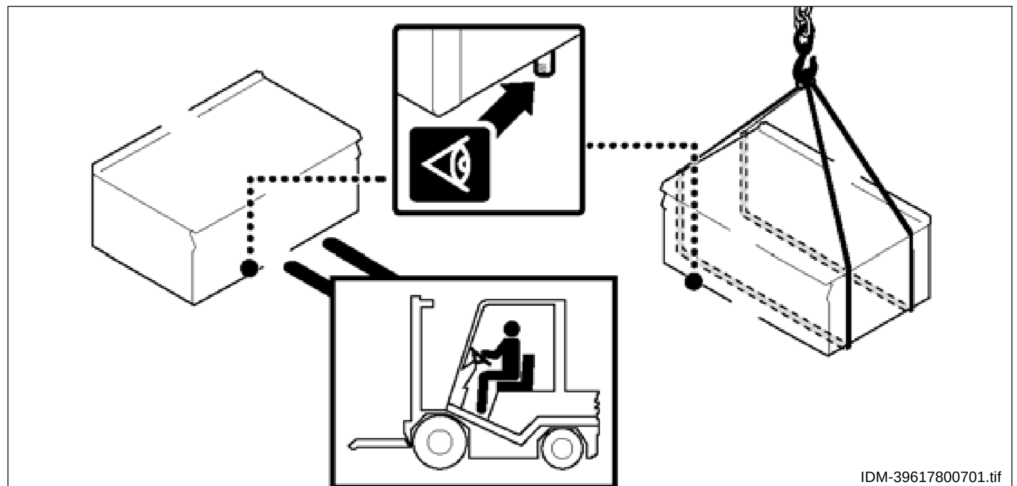
IDM-3960200180.tif

DE

C139617802.fm

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

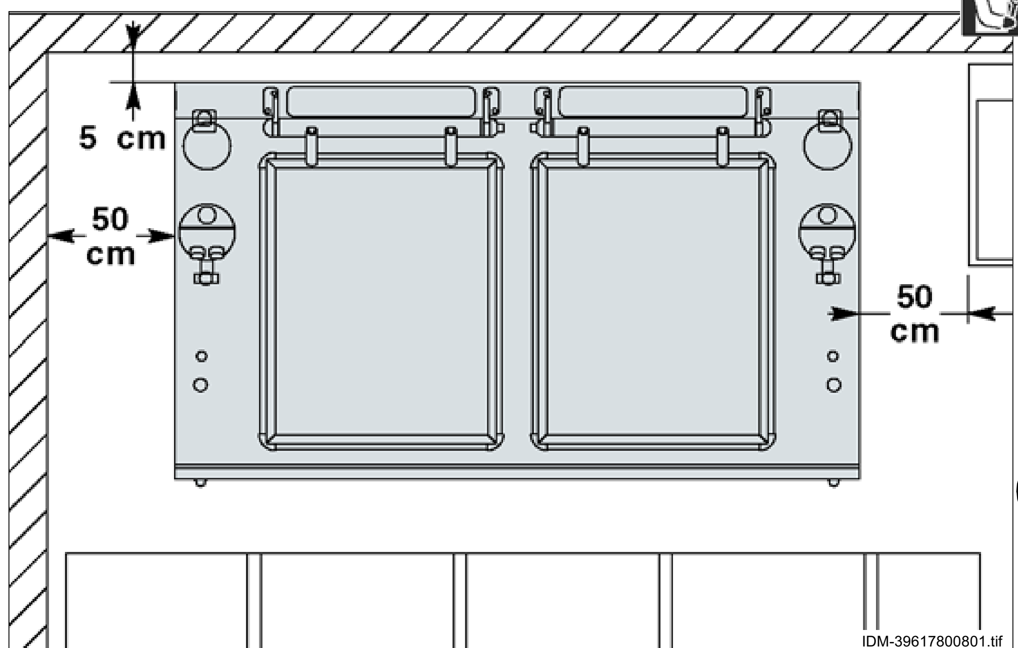

IDM-39617800701.tif

 **Wichtig**

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.



IDM-39617800801.tif

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

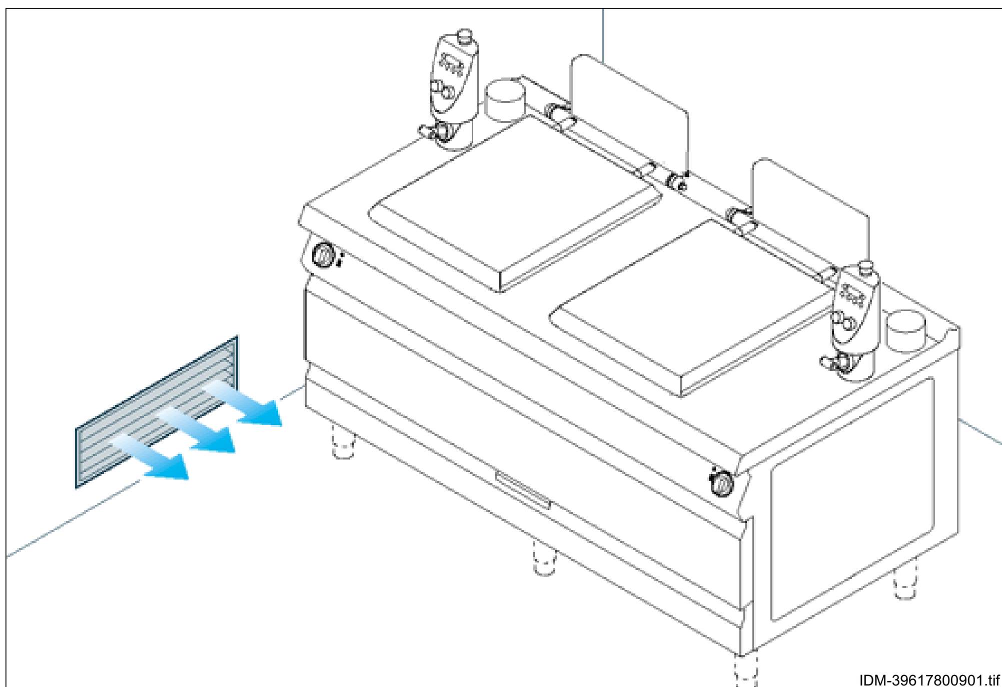
Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden (siehe die beispielhafte Abbildung).

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

DE

RAUMBELÜFTUNG

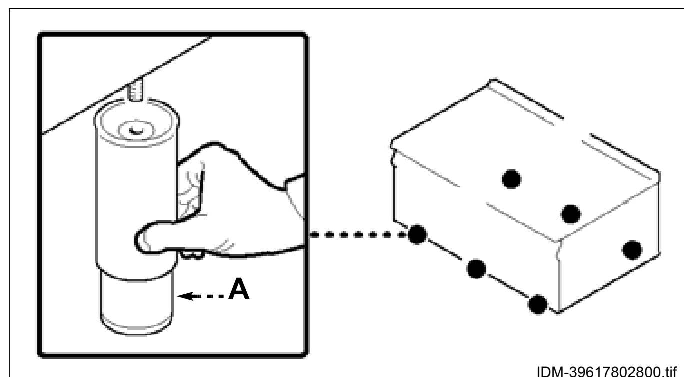
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.





INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

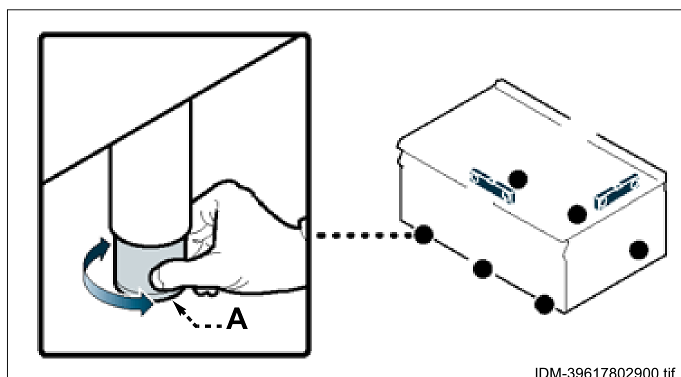
Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



DE

NIVELLIEREN

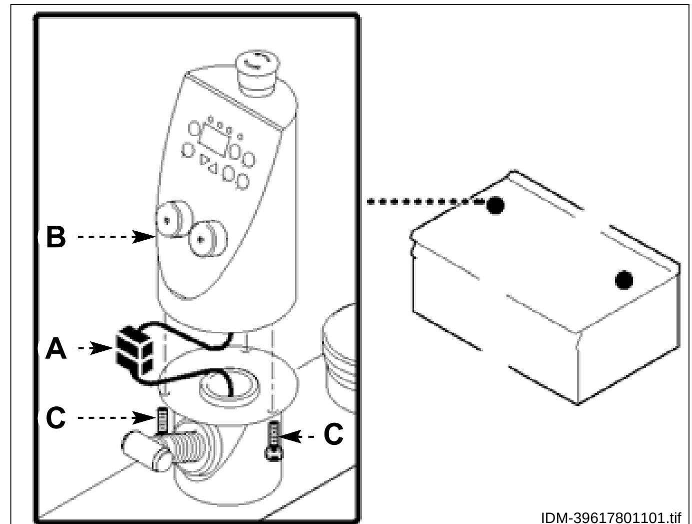
Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden.

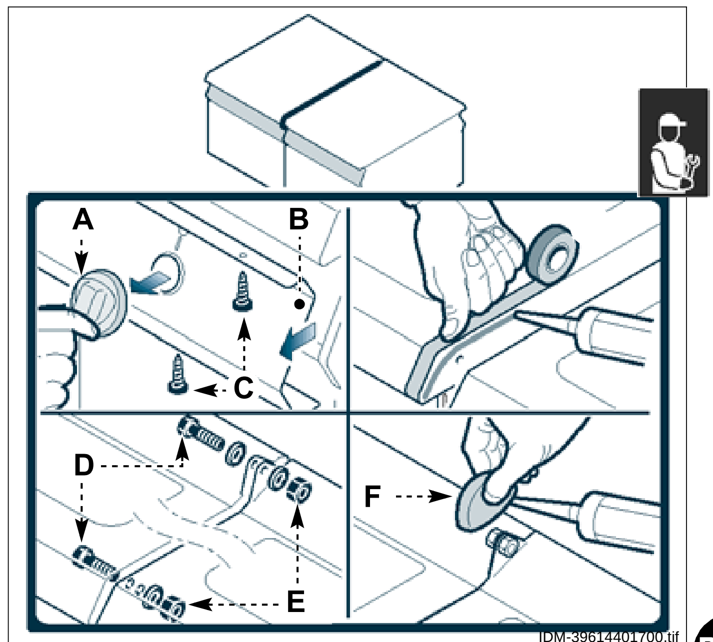
1 - Die Steckverbinder **(A)** anschließen, die Bedienkonsole **(B)** positionieren und mit den Schrauben **(C)** befestigen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG (10CP1 GA)

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Beschichten Sie die Innenseite des Dekkels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
9 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

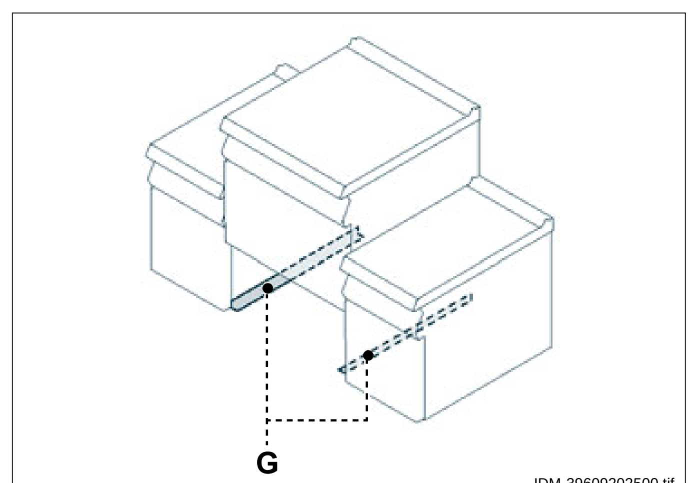


Wichtig

Nichts auf der linken Seite des Geräts installieren.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

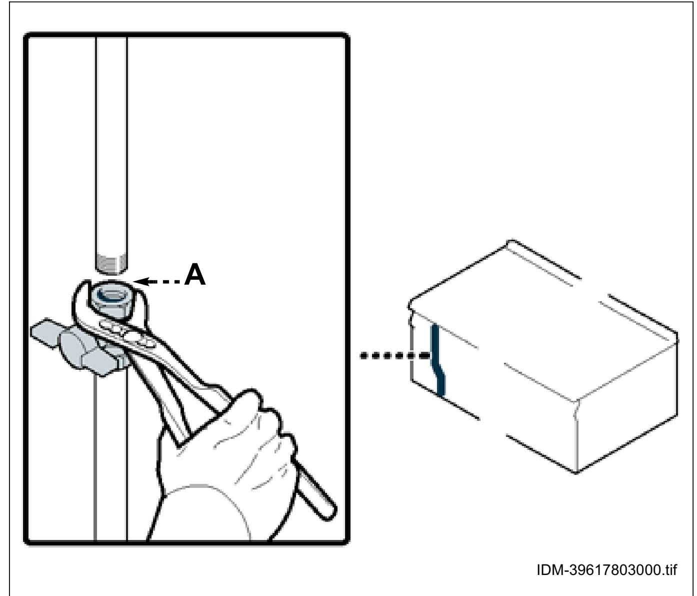
G) Einbausatz für Brückenmontage



DE

WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.





Vorsicht - Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.

Beschreibung	Wert
Druck	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200 mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l



(*) Wenn der Eingangsdruck mehr als 3 bar beträgt, einen Druckminderer installieren.

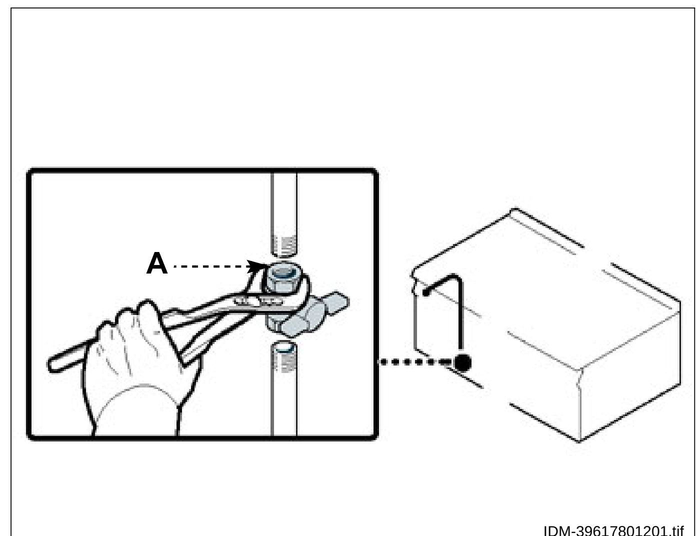
GASANSCHLUSS



Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

DE



Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



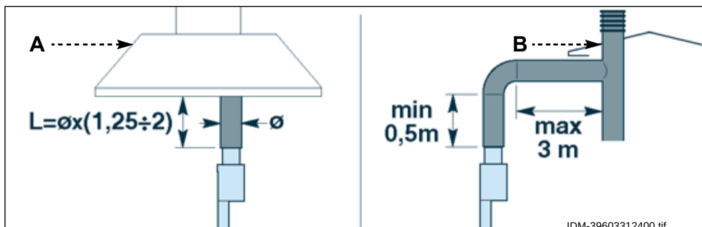
Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.



Anschluss an ein Abzugsrohr mit natürlicher Ansaugung

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Den Abzugsstutzen des Geräts an den Kamin **(A)** mit einem Kanal verbinden, der die in der Abbildung gezeigten Abmessungen hat.

Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Gehen Sie folgendermaßen vor.

2 - Das Gerät unter der Haube **(B)** positionieren und in den Abzugsstutzen des Geräts einen Kanal mit den in der Abbildung gezeigten Abmessungen einsetzen.

Wichtig

Der Ventilator der Zwangsentlüftungsanlage muss sich automatisch einschalten, wenn der Gashahn geöffnet wird.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N 50Hz geliefert (Umschaltung zulässig 60 Hz, siehe Schaltplan).

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

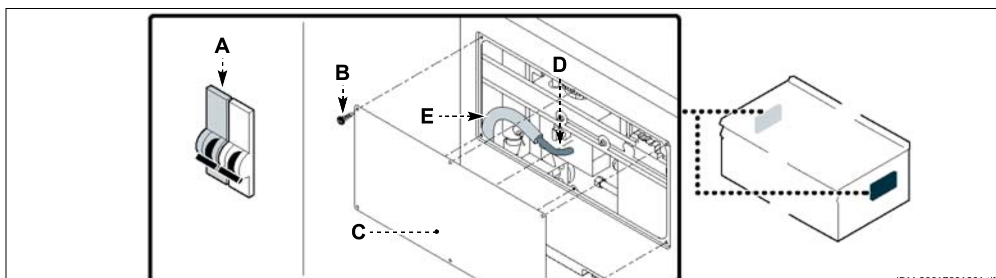
Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

2 - Die Schrauben **(B)** lösen und das Seitenblech **(C)** ausbauen.

3 - Das Netzkabel **(D)** in das Kabeleintrittsrohr **(E)** einführen.

DE

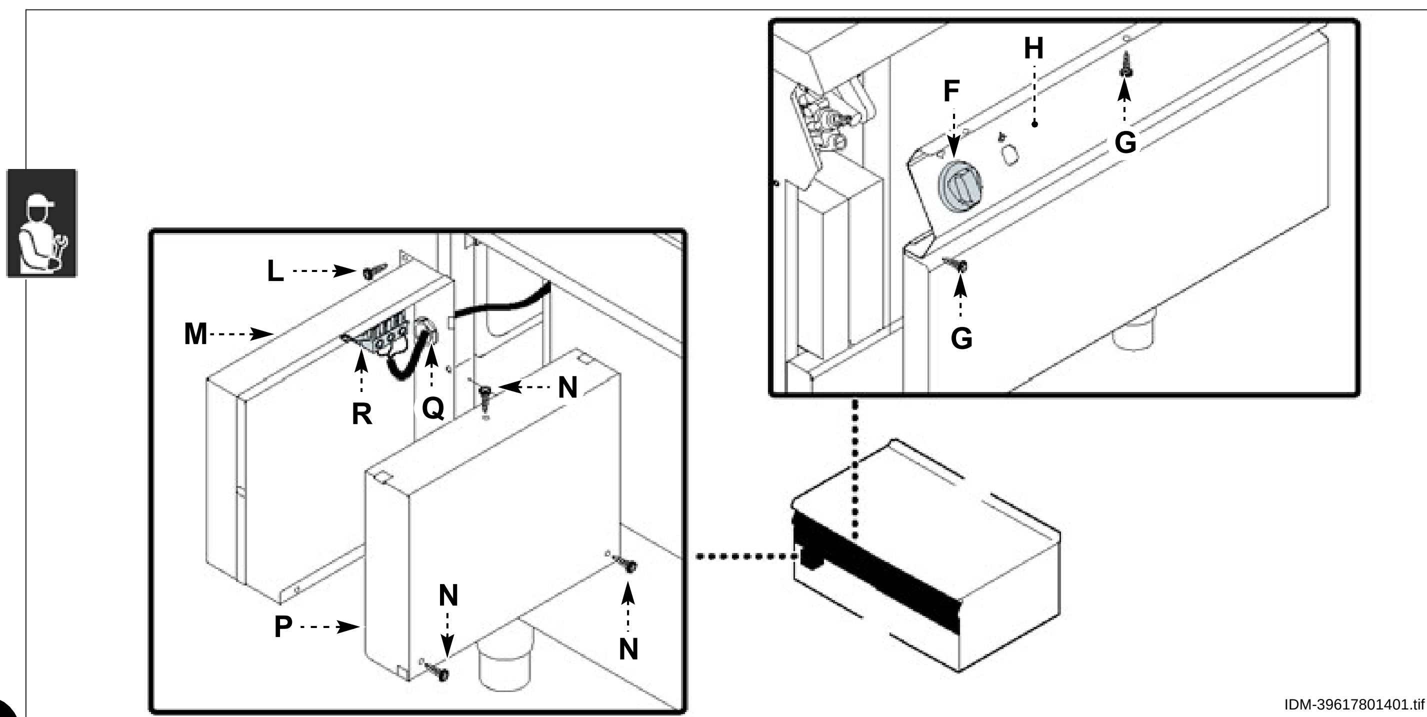


4 - Den Schalter **(F)** abziehen.
5 - Die Schrauben **(G)** ausschrauben, die Steckverbinder der Zündtaste lösen und die Bedienblende **(H)** entfernen.
6 - Die Schrauben **(L)** ausschrauben und die Anschlussdose **(M)** ausbauen.
7 - Die Schrauben **(N)** lösen, um den Deckel **(P)** abzunehmen.
8 - Das Kabel in die Zugentlastung **(Q)** stecken.
9 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(R)** des Geräts anschließen. Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

10 - Die Zugentlastung **(Q)** festziehen.
11 - Den Deckel **(P)** montieren und mit den Schrauben **(N)** befestigen.
12 - Die Anschlussdose **(M)** montieren und mit den Schrauben **(L)** befestigen.
13 - Die Steckverbinder der Zündtaste anschließen und die Bedienblende (H) und die Schalter (F) wieder anbringen.
14 - Nach Abschluss der Arbeiten das Blech **(C)** wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.



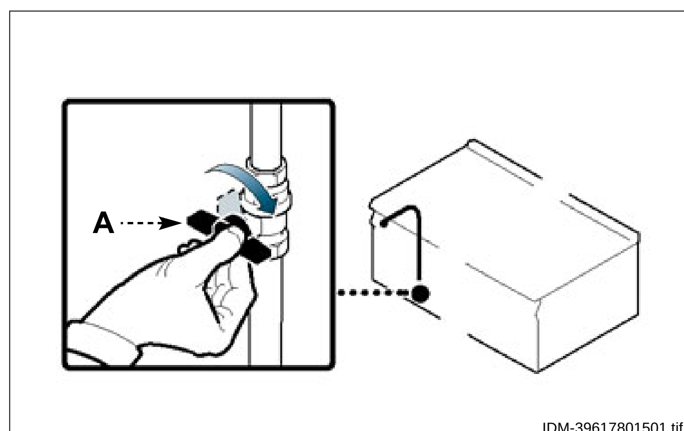
DE

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**
2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 28).
3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe Seite 29).
4 - Die Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil einstellen (siehe S. 26).

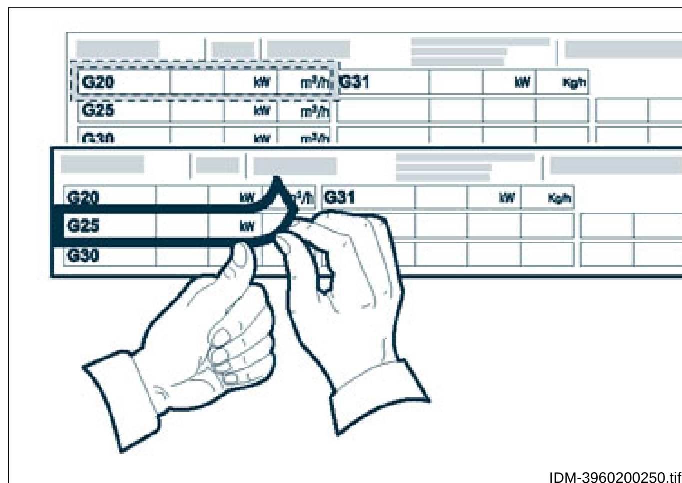


5 - Nötigenfalls die Primärluftdüse des Brenners austauschen (siehe Seite 28).

6 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.

Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.



IDM-3960200250.tif

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.
2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 24).
3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
4 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe S. 15).



5 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.
6 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.
7 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 24). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Methan

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben, die Steckverbinder der Zündtaste lösen und die Bedienblende **(C)** entfernen.

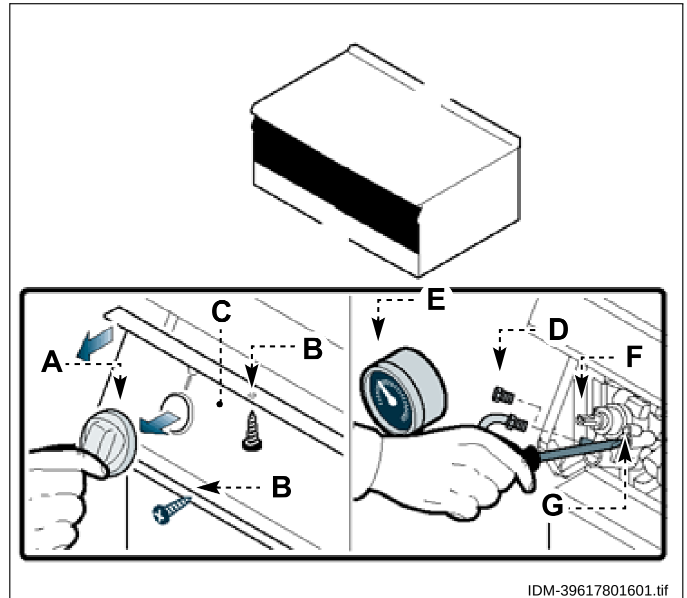


4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
7 - Zünden Sie den Brenner an und drehen Sie den Bedienknebel bis in die Position der minimalen Flamme.
8 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.
9 - Die Düse **(G)** langsam ausschrauben, bis der angezeigte Druck den Tabellenwerten entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
10 - Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme.

Wichtig

Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.

11 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
12 - Nach Abschluss der Arbeit die Steckverbinder der Zündtaste anschließen und die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



Flüssiggas

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben, die Steckverbinder der Zündtaste lösen und die Bedienblende **(C)** entfernen.
4 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.

Wichtig

Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.

5 - Nach Abschluss der Arbeit die Steckverbinder der Zündtaste anschließen und die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

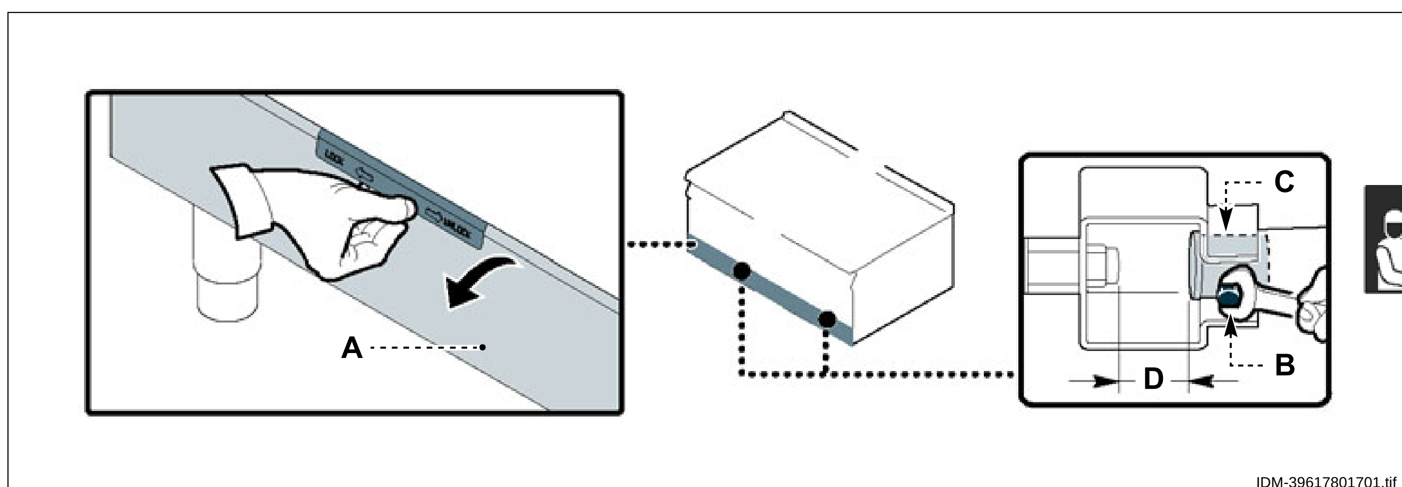
1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Die Klemmschraube **(B)** lockern.
4 - Die Buchse **(C)** auf den in der Tabelle angegebenen Abstand **(D)** positionieren.
5 - Die Schraube **(B)** anziehen.

Wichtig

Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.

6 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

Gasfamilie	Abstand (D) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1
III (G 30-31/50mbar)	24±1



9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE

DE

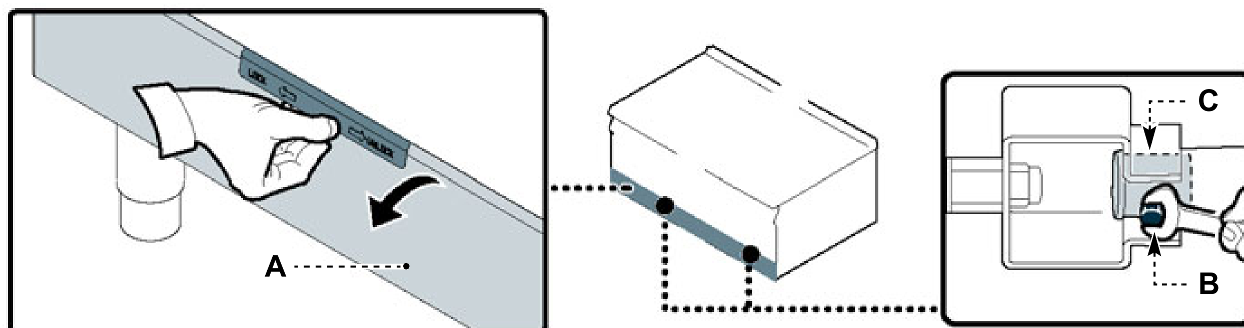
HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile. Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

AUSTAUSCH DER LUFTDÜSE DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Die Schraube **(B)** lockern.
4 - Die Düse **(C)** herausziehen und durch die für die Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5 - Die Position der Luftdüse **(C)** einstellen (siehe Seite 27)
6 - Ziehen Sie die Schraube **(B)** fest.
7 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

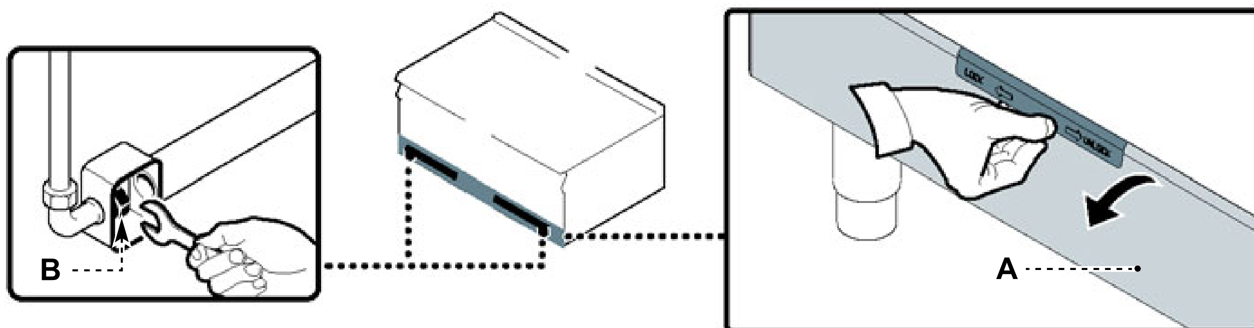


AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Schrauben Sie die Düse **(B)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

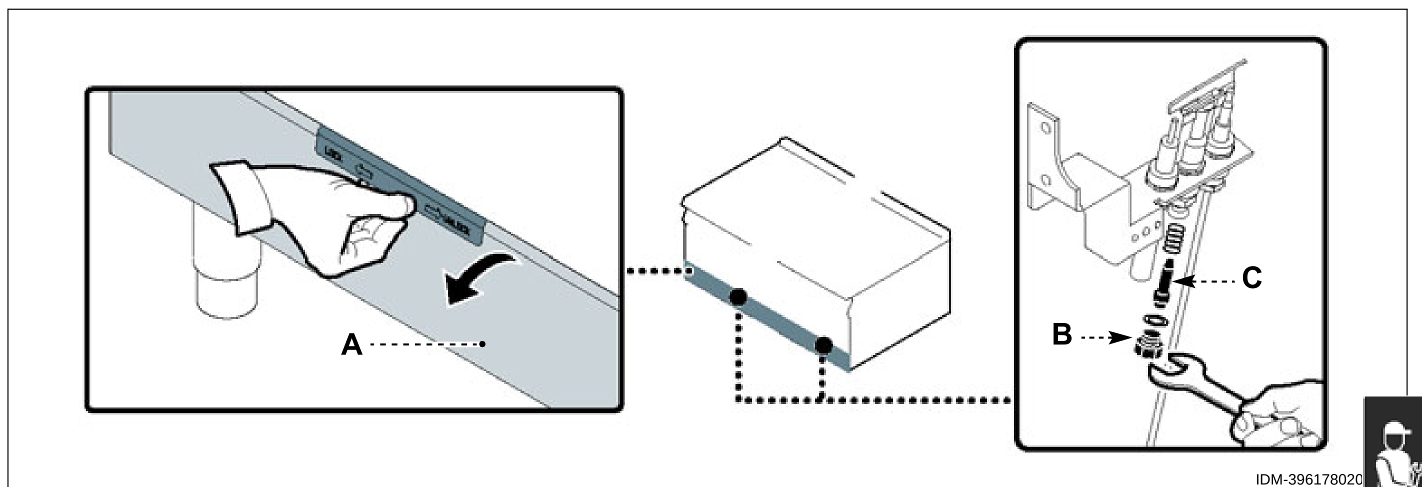
DE



AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(B)** heraus.
4 - Nehmen Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Abschließend den Anschluss **(B)** wieder anschrauben und die Tür **(A)** wieder schließen.



AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.



Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

DE

INDEX

1e PARTIE



2e PARTIE



INDEX ANALYTIQUE

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.


1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.


2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.




Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.


Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.


Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

FR

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

- **A)** Plaque complémentaire
- **a_1)** Pays d'utilisation
- **a_2)** Catégorie de l'appareil
- **a_3)** Type de gaz
- **a_4)** Pression du gaz
- **a_5)** Type d'évacuation des fumées

A a_2 a_1 a_3 b_1 b_{13} b_2 b_3 b_{17} b_4 b_5 b_6 b_7 B C c_1 c_2
a_4 a_5 b_{10} b_{11} b_{12} b_{10} b_{11} b_{12} b_{14} b_{15} b_{16} b_9 b_{18} b_8

IDM-39614900100.tif

C139617802.fm

B) Plaque d’identification
b_1) Modèle de l’appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d’essai
b_{14}) Tension (V)
b_{15}) Fréquence (Hz)
b_{16}) Puissance électrique absorbée (W)
b_{17}) Indicateur de tension d'essai
b_{18}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d’essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L’installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d’identification relative au pays d’utilisation et devra reporter la catégorie d’appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d’utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l’essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur (**b_{13}**) sur la plaque d’identification en correspondance des données du gaz d’utilisation.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s’adresser à l’un des centres autorisés.

Pour toute demande d’assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d’identification et le type de défaut relevé.



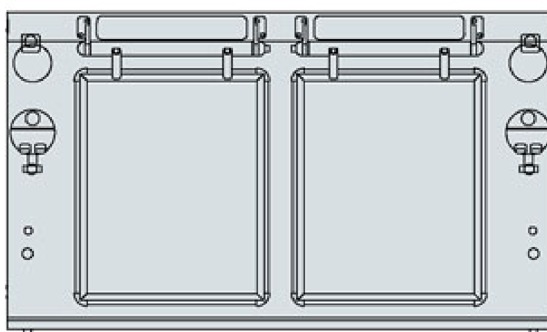
INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

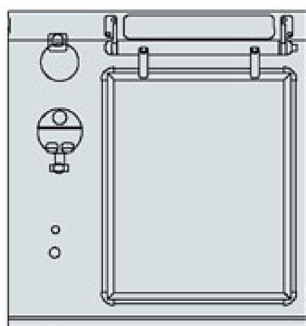
Le cuiseur à pâtes, que l’on appellera appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson dans l’eau de pâtes alimentaires, dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

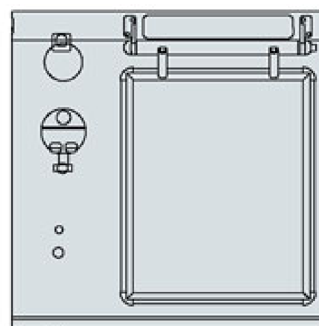
18CP2GA



10CP1GA



12CP1GA



IDM-39617802700.tif

Organes principaux

A) Couvercle de la cuve: pour couvrir la cuve de cuisson.

B) Panier: en acier inox

C) Bouton d'allumage: pour allumer le brûleur

D) Manette de commande du brûleur: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur

E) Cuve de cuisson: en acier inox.

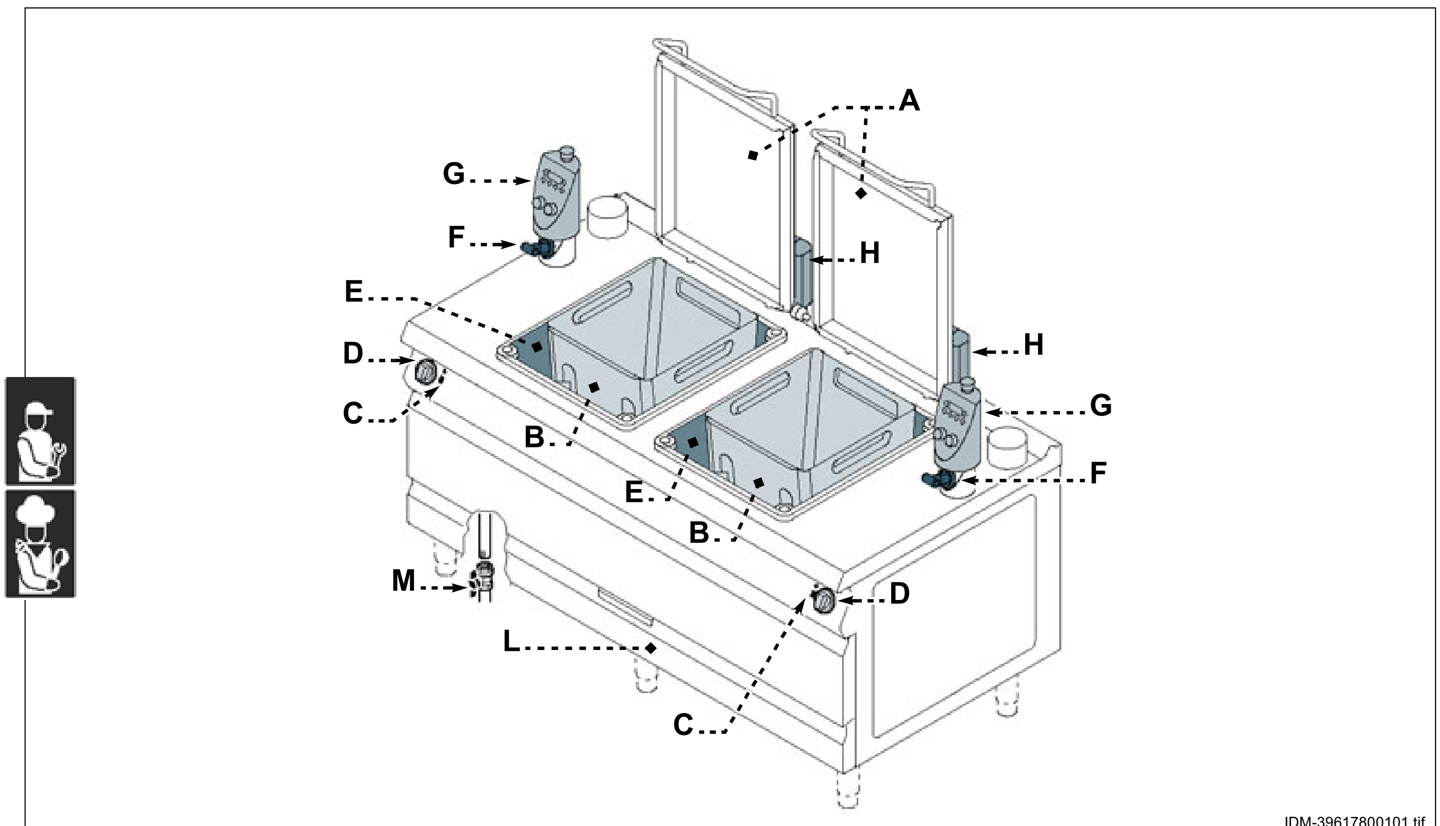
F) Douchette: pour nettoyer l'appareil et la cuve de cuisson.

G) Console de commande: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

H) Évacuation des fumées (Type (A): pour évacuer les fumées générées par le brûleur

L) Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil

M) Raccord alimentation du gaz: pour raccorder l'alimentation du gaz



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

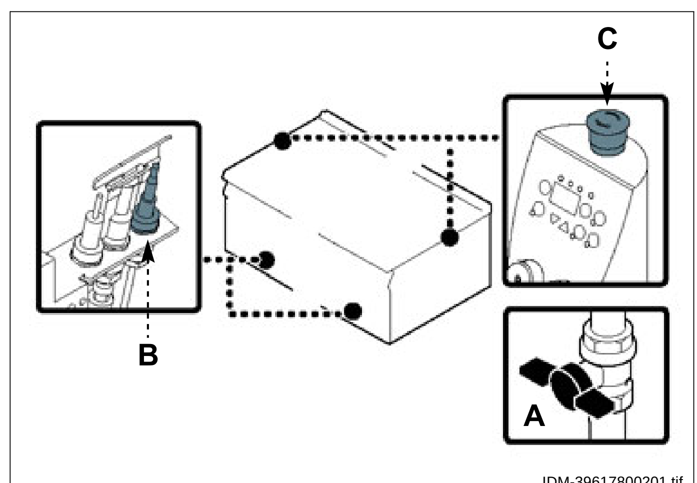
FR

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz



B)Thermocouple de sécurité : il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme

C)Bouton d'arrêt d'urgence : il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique et du gaz. Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquer la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.

C)Symbole DEEE : indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

D)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

E)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

F)Risque générique: le fonctionnement à sec est interdit.

G)Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

H)Risque générique: vider complètement la cuve après emploi.

L)Danger d'écrasement des membres supérieurs: ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.

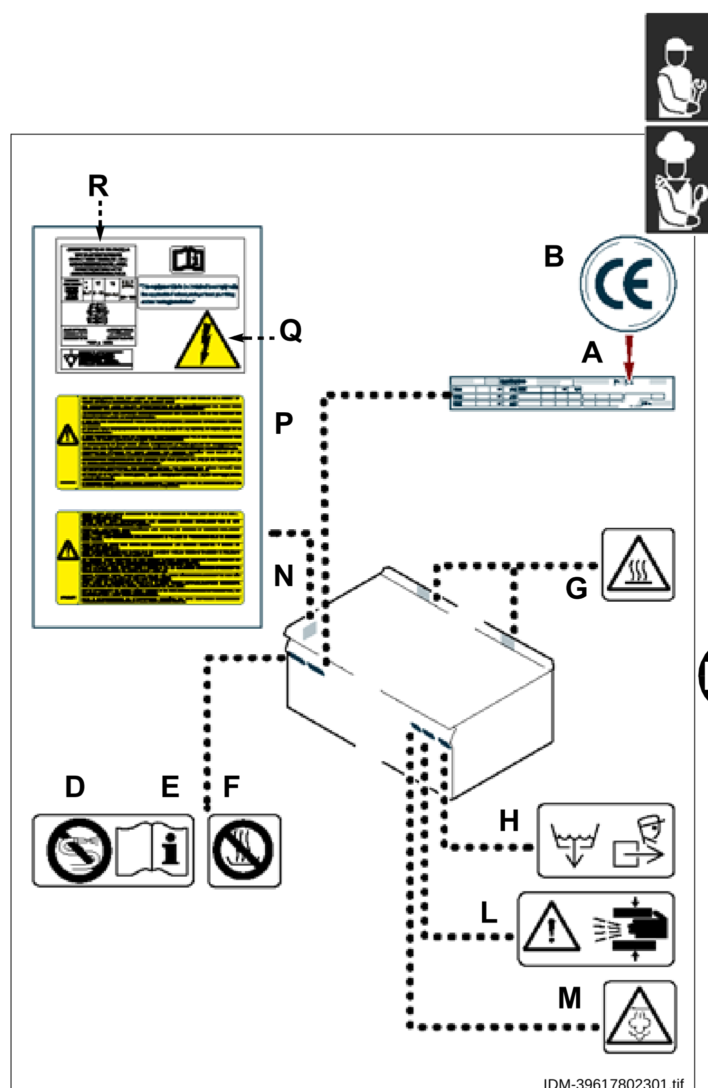
M)Danger de brûlure: attention à la sortie de vapeur très chaude.

N)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

P)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

Q)Danger d'électrocution : ne pas accéder à l'intérieur d'éléments sous tension.

R)Plaque des caractéristiques de l'eau potable d'alimentation de l'appareil.



FR

C139617802.fm

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

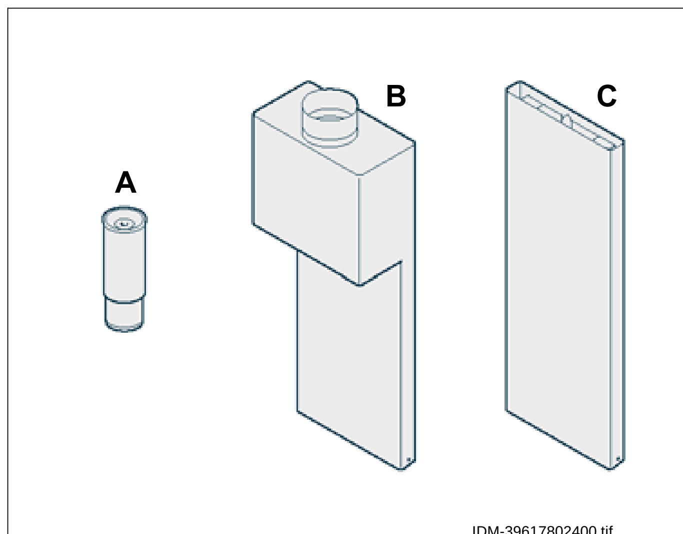
Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A)Pieds d’appui

B)Mitre haute type B11 avec dispositif coupe-vent (MT43CPA)

C)Mitre haute type B11 (MB43CPA)

D)Kit pour installation « en pont » (voir page 21)



SÉCURITÉ 3

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ



– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l’appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l’appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d’endommager ses composants.

– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l’appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L’utilisation de l’appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d’intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l’hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d’utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s’avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents.

– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.
– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.
– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la cuve de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.
– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.
La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.
– La température ambiante ne doit pas être inférieure à 5°C.
– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
– Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
– Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
– Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
– Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.



S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

FR


Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande du brûleur : pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote

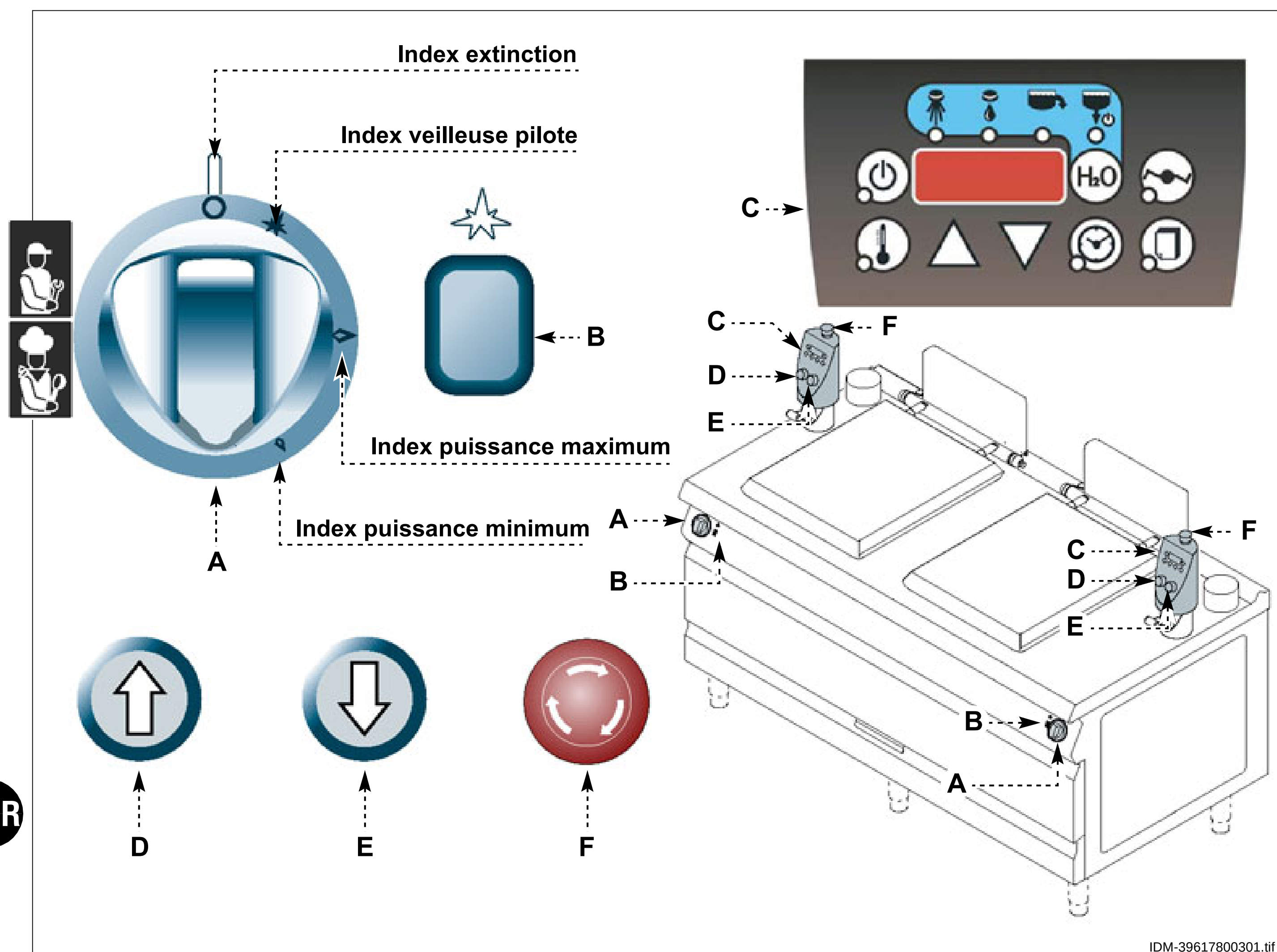
B)Bouton d'allumage : pour allumer la veilleuse pilote

C)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil (voir page 10).

D)Bouton : pour lever le panier et pouvoir le vider.

E)Bouton : pour baisser le panier en position de travail.

F)Bouton d'arrêt d'urgence : il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique et du gaz. Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquer la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.



FR

DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Sur le panneau de contrôle sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) **Afficheur numérique** : il affiche les paramètres de travail (température de cuisson, temps de cuisson, heure courante).

B) **Touche d'allumage et d'extinction** : pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

– Voyant vert allumé: appareil désactivé
– Voyant vert éteint: appareil activé

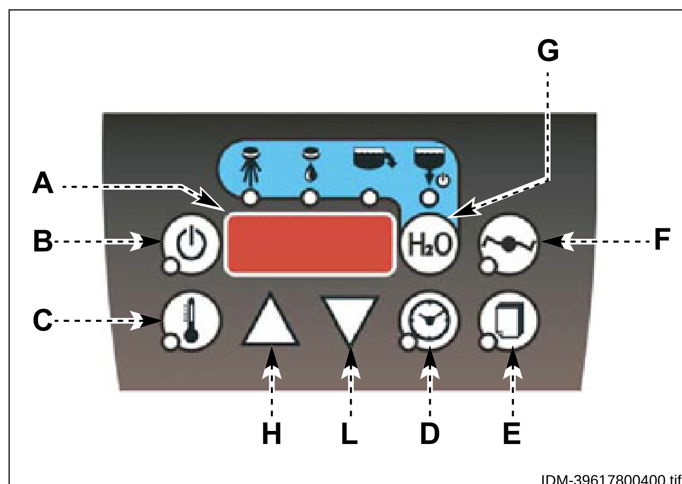
C) **Touche de sélection de la température** : elle sert pour sélectionner la température (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

D) **Touche de sélection du temps** : elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

E) **Touche de programmation du temps** : elle sert pour sélectionner et/ou modifier un des 5 temps de cuisson prédéfinis (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

F) **Touche mélangeur** : désactivée.

G) **Touche remplissage/vidage de la cuve** : elle sert pour remplir et/ou vider la cuve de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 11).



H) **Touche d'augmentation des valeurs** : elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

L) **Touche de diminution des valeurs**: elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme à zéro et désactiver le signal sonore.



RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(R)** s'allume.

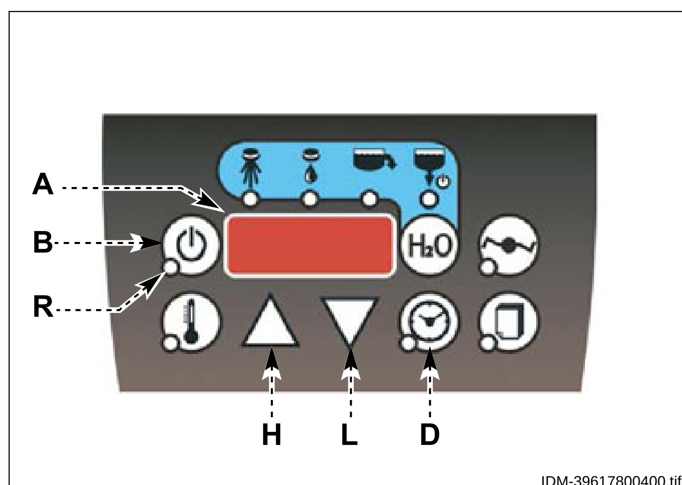
2 - Presser la touche **(D)**.
L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

3 - Presser une des touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

4 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur.
Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

5 - Presser une des touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

6 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur.
Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



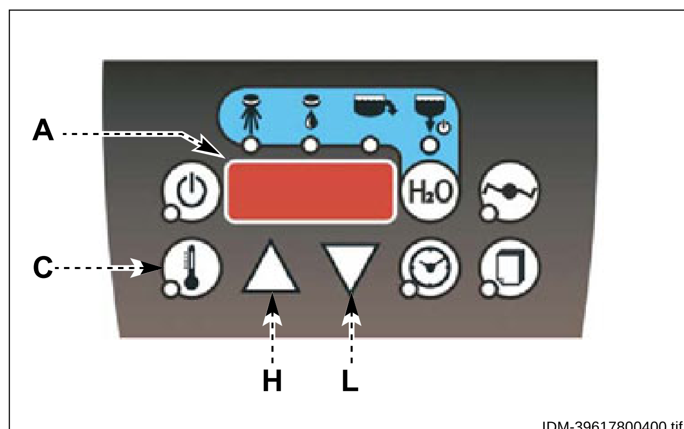
FR

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit.

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(C)** pour afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.
2 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
3 - Presser la touche **(C)** pour mémoriser la nouvelle valeur.



Presser simultanément les touches (H-L) pour afficher la température de l'eau dans la cuve cuisson.

Important

Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur (A) clignote si la température de l'eau dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.

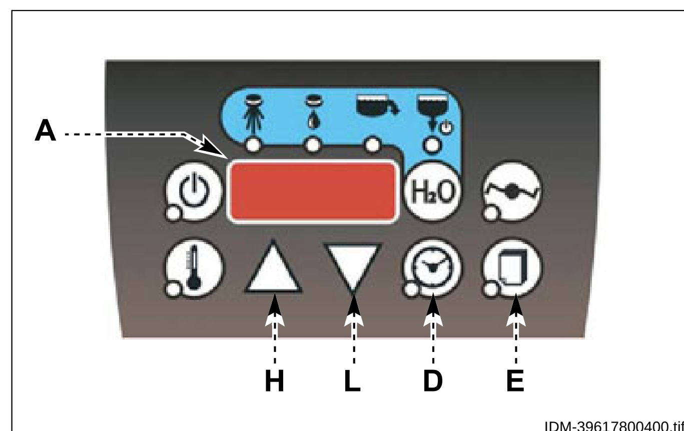



SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(D)**.
Sur l'afficheur (A) apparaît la dernière valeur entrée.
2 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(H-L)**.
3 - Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.



Cuisson programmée

FR

Procéder comme suit.

4 - Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson choisi (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson prédéfinis).
5 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Modification du programme

Procéder comme suit.

6 - Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson que l'on veut modifier.
7 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(H-L)**.
8 - Tenir pressée la touche **(E)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore.
La valeur sur l'afficheur arrête de clignoter.

Important

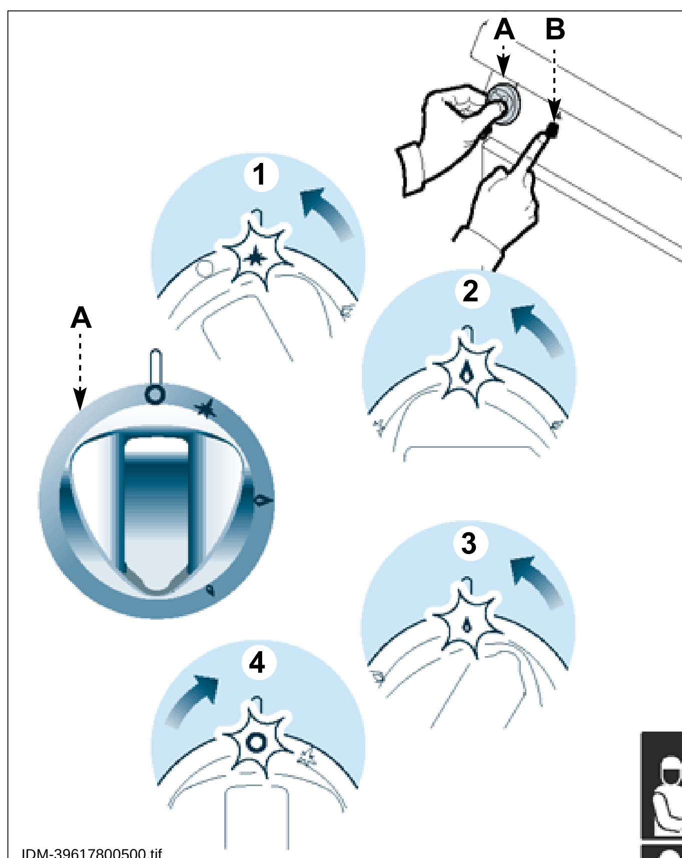
La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

9 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR

Allumage

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **1**) et simultanément tenir pressé le bouton **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
4 - Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **2**) pour allumer le brûleur.
5 - Tourner graduellement la manette **(A)** en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum (pos. **3**).



Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **1**) pour éteindre le brûleur.
La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

Lorsque l'appareil est activé, le remplissage peut être effectué en modes différents.

Remplissage rapide

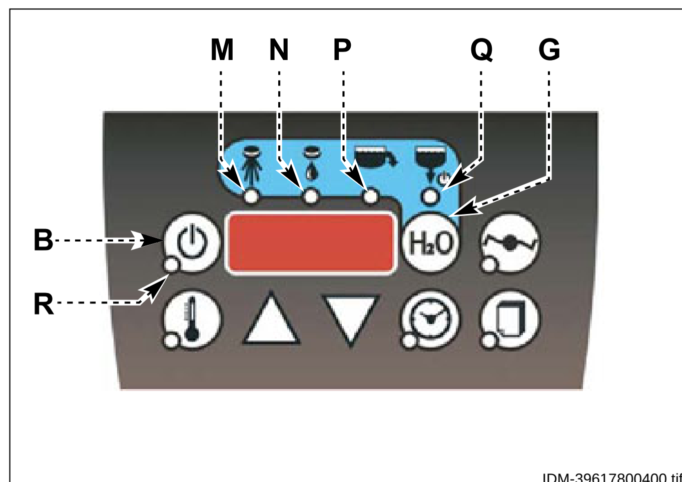
– Presser une fois la touche **(G)**, le voyant **(M)** s'allume. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum.

Remplissage rapide avec rajout

– Presser deux fois la touche **(G)**, les voyants **(M-N)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et l'on a une arrivée lente et continue qui maintient le niveau de l'eau constant.

Remplissage rapide avec débordement

– Presser trois fois la touche **(G)**, les voyants **(M-P)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau de débordement.



Remplissage rapide avec rajout et débordement

– Presser quatre fois la touche **(G)**, les voyants **(M-N-P)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et l'on a une arrivée lente et continue qui maintient le niveau de l'eau constant (seulement si le niveau de l'eau descend au-dessous du niveau minimum).

FR

Débordement manuel

– Presser cinq fois la touche **(G)**, le voyant **(P)** s'allume. On obtient une arrivée continue d'eau dans la cuve de cuisson. Pour interrompre le remplissage, presser la touche pour la sixième fois.

Vidange

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(R)** s'allume.

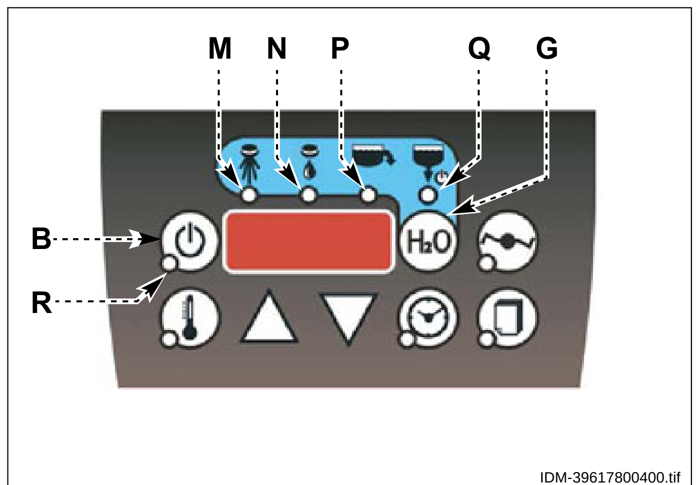
2 - Presser la touche **(G)** pour effectuer le vidage automatique de la cuve de cuisson.
Le voyant **(Q)** s'allume.



Attention

Après avoir effectué le vidage de la cuve, la soupape de vidage reste ouverte. Si l'on ne veut pas effectuer une nouvelle cuisson, presser de nouveau la touche (G) pour fermer la soupape. De toute façon, la soupape de vidage se ferme automatiquement au bout de 10 minutes.







Important

L'eau de vidange doit être évacuée par un collecteur approprié, résistant à une température d'au moins 100°C.

La vapeur, produite pendant la vidange de la cuve, ne doit pas se déposer sur l'appareil (voir aussi le schéma de raccordement à la fin du manuel).

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Mise en marche

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.

3 - Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.

4 - Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil.
Le voyant **(R)** s'éteint.

5 - Remplir d'eau la cuve de cuisson (voir page 11).

6 - Sélectionner la température de cuisson (voir page 10).

7 - Allumer le brûleur (voir page 11).

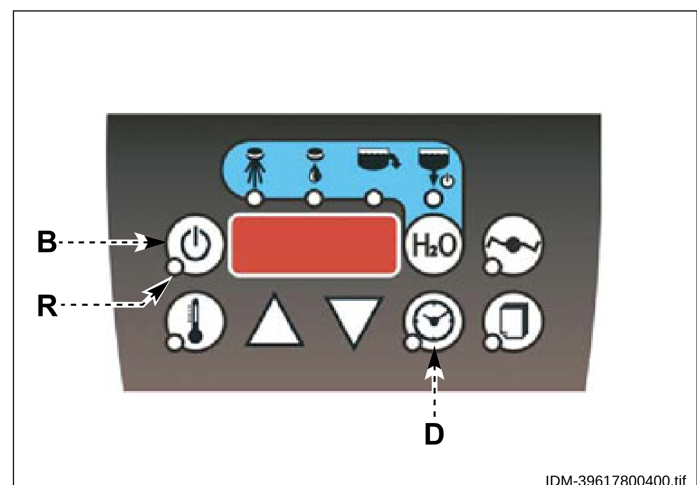
8 - Sélectionner le temps de cuisson (voir page 10).

9 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.



Important

10 secondes avant la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. À la fin du temps sélectionné, le panier se soulève en position d'égouttement.



Arrêt

10 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.
Le voyant **(R)** s'allume.

11 - Vider la cuve de cuisson (voir page 11).

FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
3 - Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
4 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
5 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
6 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
7 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.


Important

Vider complètement la cuve de cuisson après l'emploi, fermer la soupape de vidage (voir page 11) et nettoyer la cuve.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.
– Maintenir constante l'ébullition de l'eau et l'évacuation correcte des amidons.
– Alimenter l'appareil avec de l'eau chaude à 55°C pour une meilleure cuisson.


Important

Vider complètement la cuve après emploi et la nettoyer


Attention



Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.


Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La cuve de cuisson
– Les accessoires
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 14)

Tous les **100** heures de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
– Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité
– Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– Vérifier le bon fonctionnement de l'installation électrique.
– Le graissage du robinet du gaz (voir page 16)

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.



1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - Rincer les surfaces avec la douchette et les essuyer.

5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.

6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DES ÉLECTRODES CAPTEUR DE NIVEAU DE L'EAU

Procéder comme suit.

1 - Dévisser la vis **(A)**.

2 - Lever le porte-électrodes **(B)**.

Attention

Faire attention au câble de branchement (C).

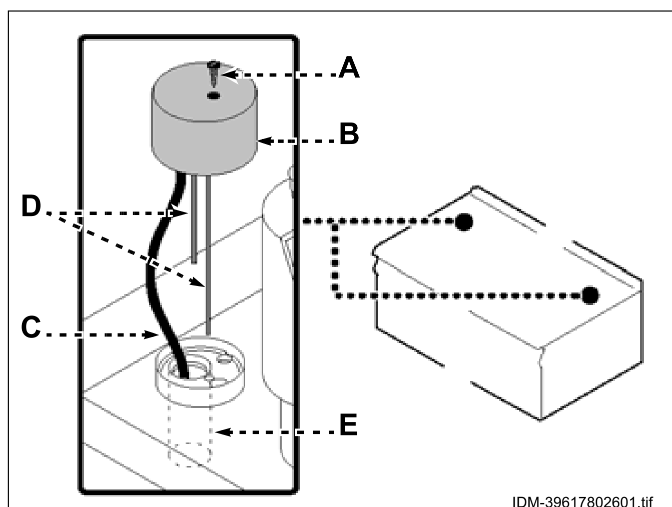
3 - Nettoyer le porte-électrodes **(B)** et les électrodes **(D)** avec une éponge non abrasive et un produit détergent pour usage alimentaire.

4 - Rincer avec le plus grand soin pour enlever tout résidu du produit utilisé et essuyer.

5 - Rincer le tuyau de guidage du porte-électrodes **(E)** avec de l'eau potable.

Attention

Le tuyau de guidage du porte-électrodes est en communication avec la cuve de cuisson. Ne pas introduire de saleté ou de substances chimiques à l'intérieur du tuyau.



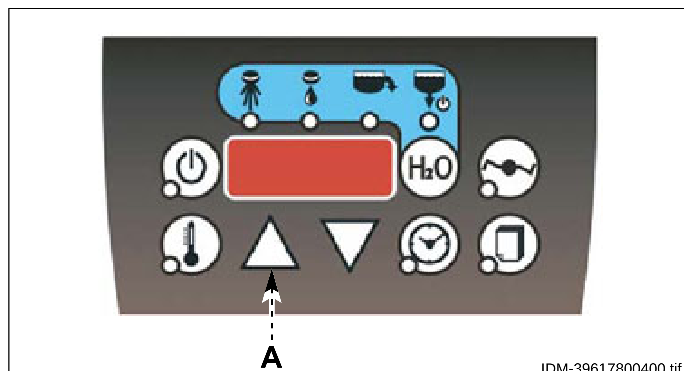
6 - Nettoyer et vider la cuve de cuisson des éventuels résidus du nettoyage (voir page 15).

7 - Repositionner le porte-électrodes **(B)**.

NETTOYAGE DU PANIER ET DE LA CUVE

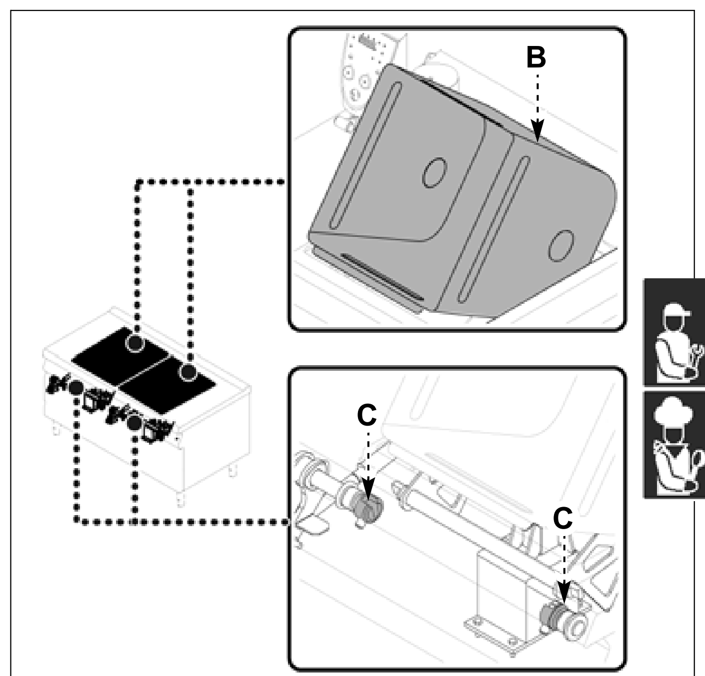
Procéder de la façon suivante.

1 - Appuyer sur la touche **(A)** pour soulever le panier **(B)**.
2 - Tourner les bagues **(C)** en position ouverte.
3 - Retirer le panier **(B)** et le nettoyer avec un dégraissant.



Important

Le démontage et le montage du panier nécessaires pour son nettoyage complet et pour celui de la cuve, doivent être effectués par deux opérateurs pour éviter tout risque pour la santé et la sécurité (affections dorso-lombaires) dû au déplacement manuel de l'objet.

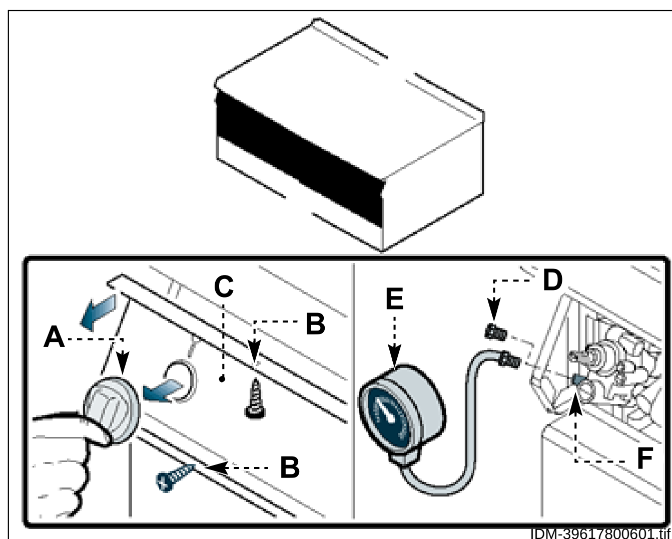


4 - Répandre un produit détergent approprié pour usage alimentaire à l'intérieur de la cuve.
5 - Rincer à l'eau potable et effectuer la vidange de la cuve (voir page 12).
6 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les traces de détergent.
7 - Rincer, vider et essuyer la cuve.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)**, déconnecter les connecteurs du bouton d'allumage et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Remplir la cuve d'eau et rouvrir le robinet d'arrivée du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 12) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
8 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.



9 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.

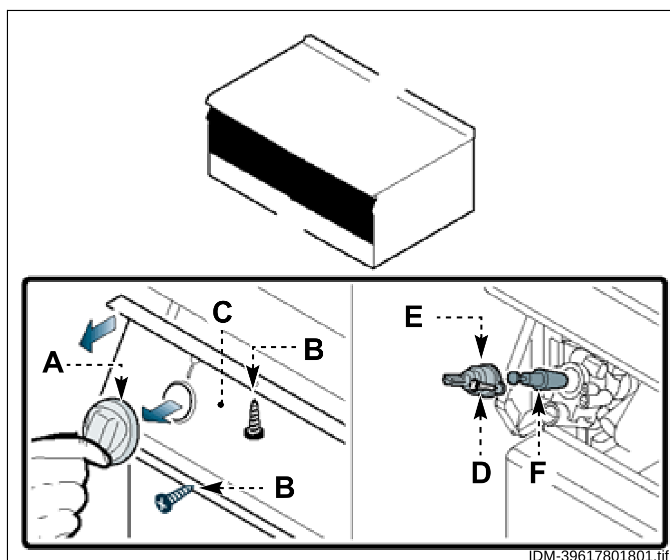
FR

C139617802.fm

GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)**, déconnecter les connecteurs du bouton d'allumage et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** et extraire la calotte **(E)**.
5 - Extraire le cône **(F)**.
6 - Nettoyer le cône **(F)** et son logement.
7 - Graisser le cône **(F)**, le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
8 - Extraire le cône **(F)** pour éliminer la graisse en surplus.
9 - Remonter le cône **(F)** et la calotte **(E)**.
10-Connecter les connecteurs du bouton d'allumage , remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.

Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

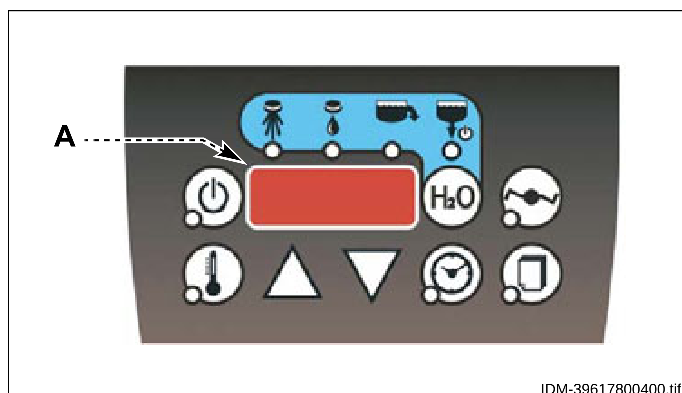
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénient	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue. **Important** Contacter le service assistance
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	**Important** Contacter le service assistance
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur.	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité	**Important** Contacter le service assistance

FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur l'afficheur **(A)**.



IDM-39617800400.tif

Alarme	Causes	Solutions
E05	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E06	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E07	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; i est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisso **Important** **Avertir le service assistance**
E16	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E20	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E21	Surchauffe du tableau de commandes.	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E22	Levage manqué du panier	Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
H2O	À l'intérieur de la cuve de cuisson , l'eau est descendue sous le niveau minimum et donc l'appareil ne chauffe pas.	Rétablir le niveau correct de l'eau dans la cuve de cuisson



FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

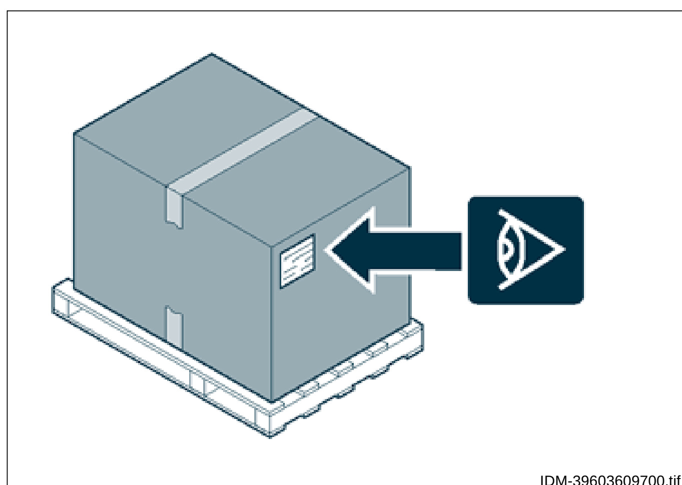
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.



Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

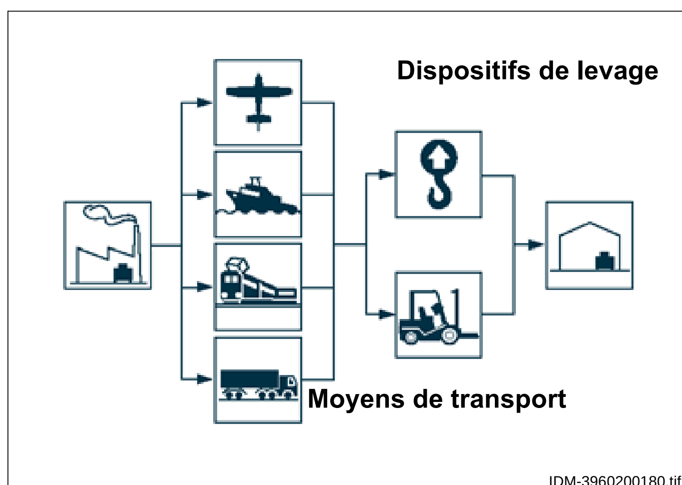


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



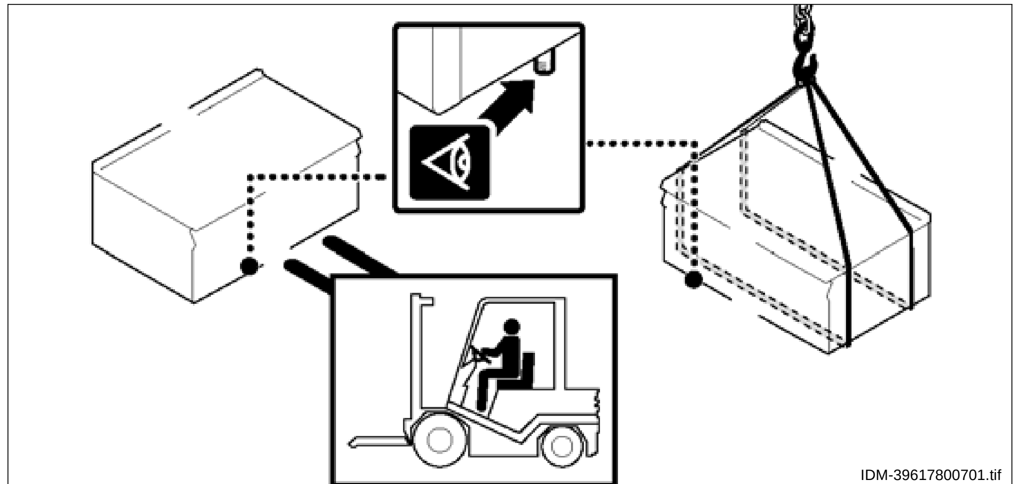
IDM-3960200180.tif

FR

C139617802.fm

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

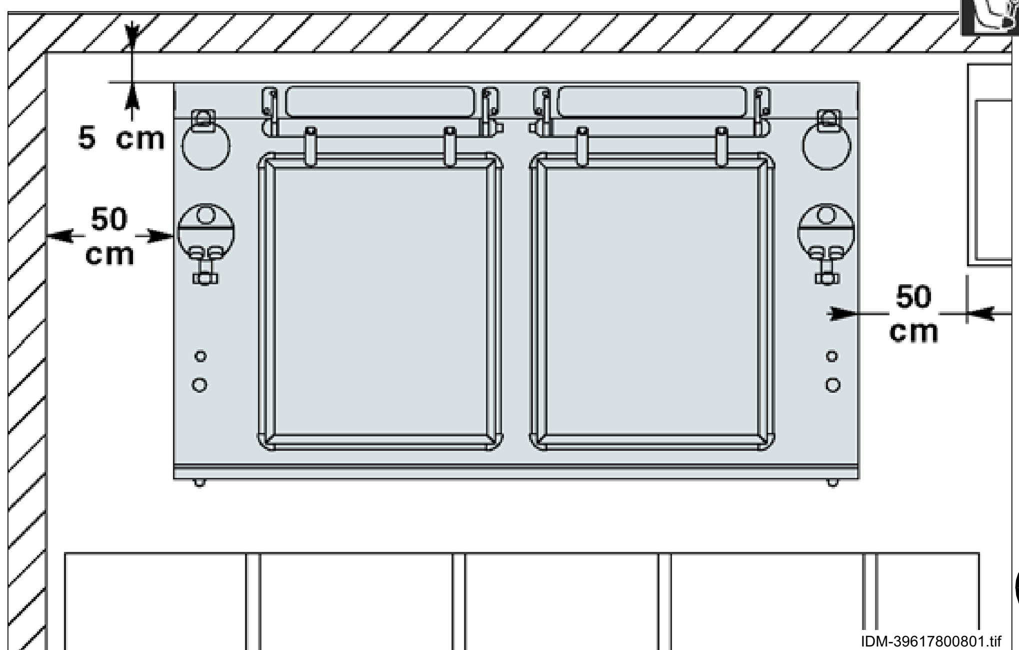

IDM-39617800701.tif

 **Important**

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.



IDM-39617800801.tif

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement (voir exemple sur la figure).

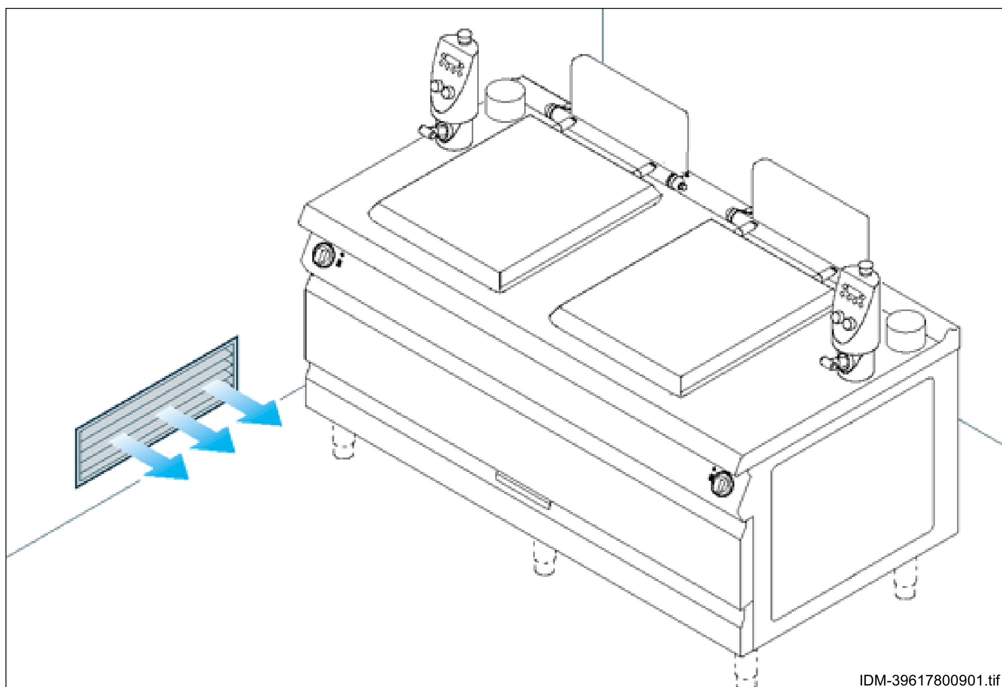
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

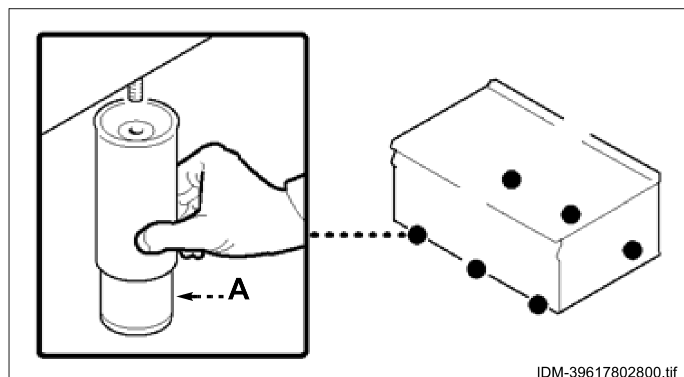
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.


IDM-39617800901.tif



INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.

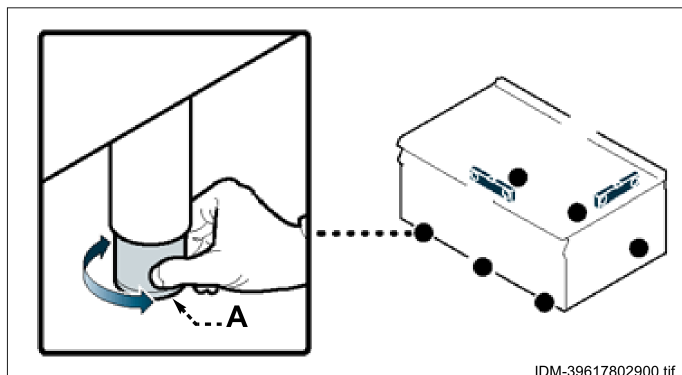


IDM-39617802800.tif

FR

MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.

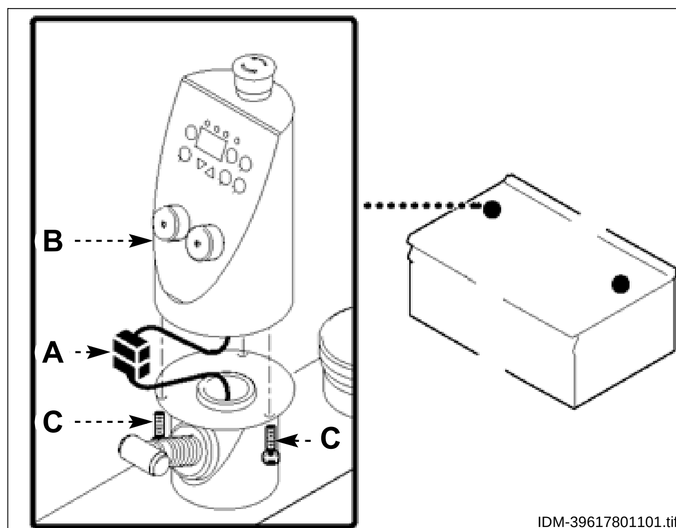


IDM-39617802900.tif

INSTALLATION DES PARTIES DÉMONTÉS

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place.

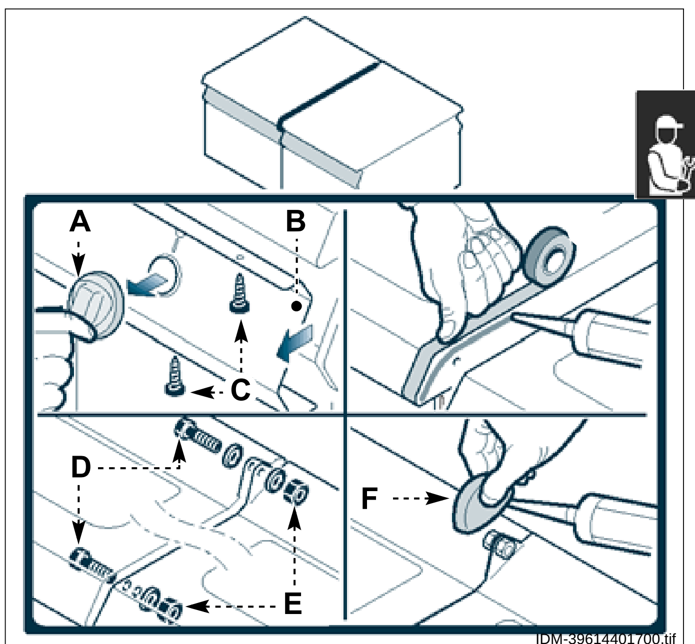
1 - Connecter les connecteurs **(A)**, positionner la console de commande **(B)** et la fixer avec les vis **(C)**.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE (10CP1 GA)

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

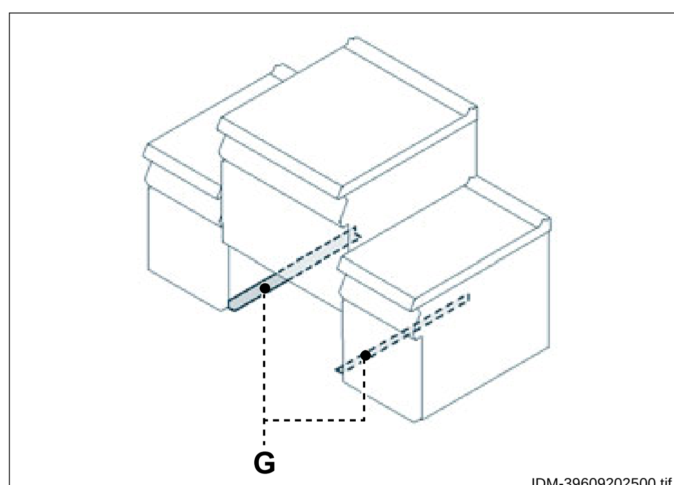
1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
9 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Important

Ne rien installer sur le côté gauche de l'appareil.

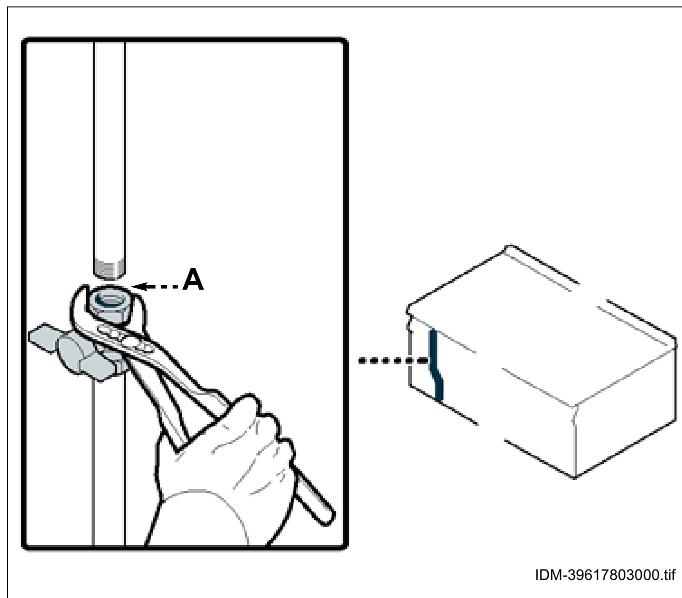
Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:
G)Kit pour installation « en pont »



FR

RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.





Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200 mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l



(*) Si la pression en entrée est supérieure à 3 bars, installer un réducteur de pression.

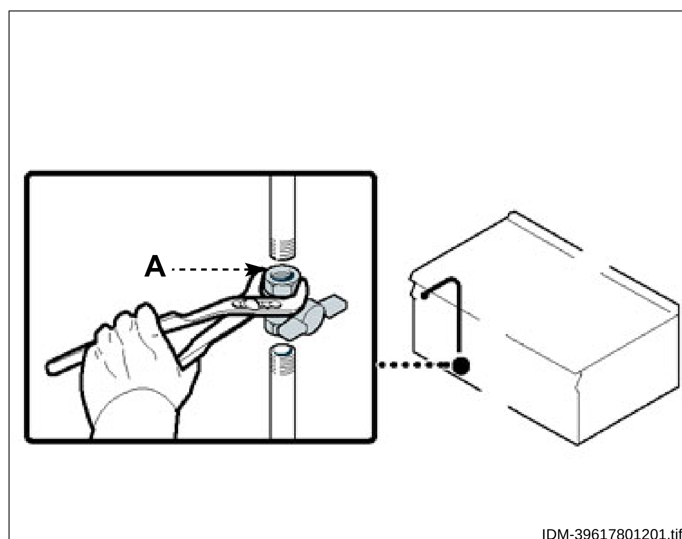
RACCORDEMENT DU GAZ



Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.





Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

FR

RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

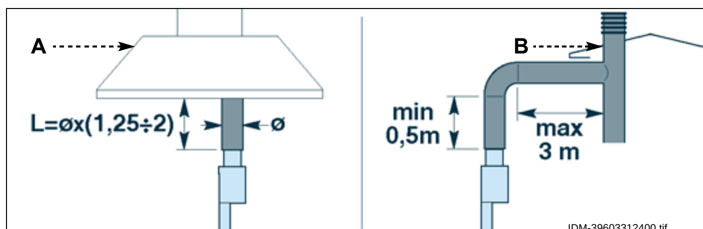
Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Raccordement à une mitre à tirage naturel

Procéder comme suit.

1 - Raccorder la prise d'évacuation de l'appareil à la mitre **(A)**, avec un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.



Raccordement sous hotte à tirage forcé

Procéder comme suit.

2 - Positionner l'appareil sous la hotte **(B)** et introduire sur la prise d'évacuation de l'appareil, un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

Important

Le ventilateur de l'installation d'aspiration forcée doit s'allumer automatiquement avec l'ouverture du robinet d'alimentation du gaz.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N 50Hz (Commutation admissibile 60 Hz, voir schéma électrique).



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

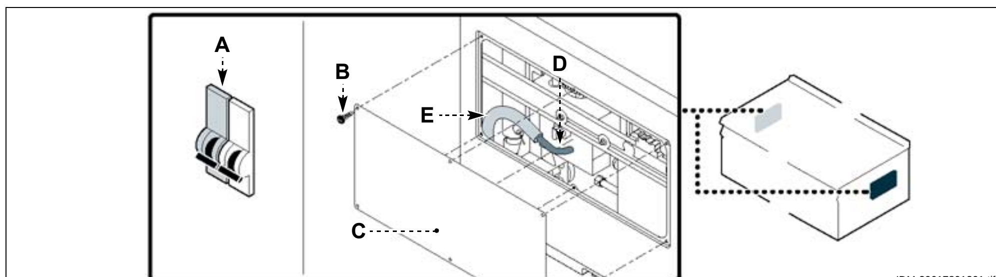
Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le panneau latéral **(C)**.

3 - Enfiler le câble d'alimentation **(D)** dans le tuyau d'entrée des câbles **(E)**.

FR



4 - Enlever la manette **(F)**.

5 - Dévisser les vis **(G)**, déconnecter les connecteurs du bouton d'allumage et démonter le tableau de commandes **(H)**.

6 - Dévisser les vis **(L)** et extraire le boîtier électrique **(M)**.

7 - Dévisser les vis **(N)** et démonter le couvercle **(P)**.

8 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier **(Q)**.

9 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(R)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.

Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre ; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

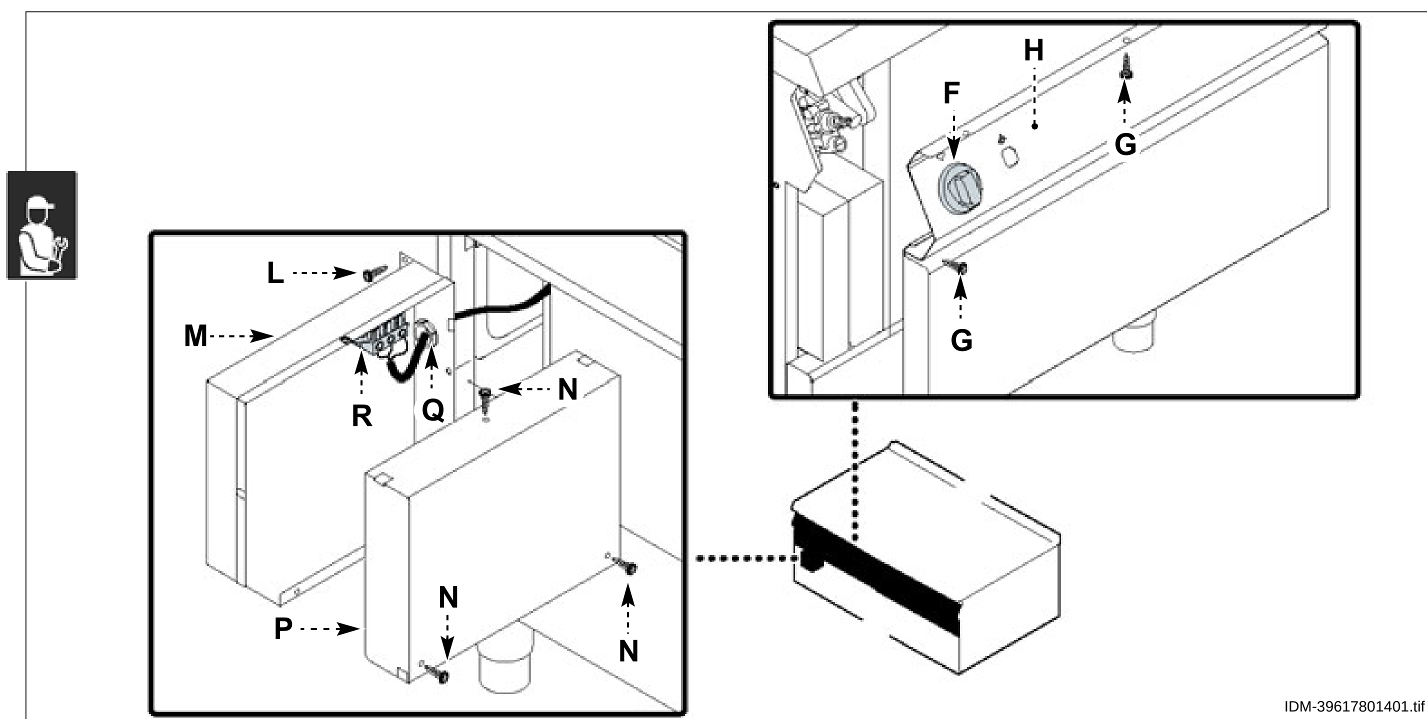
10 - Serrer le collier **(Q)**.

11 - Monter le couvercle **(P)** et le fixer avec les vis **(N)**.

12 - Monter le boîtier électrique **(M)** et le fixer avec les vis **(L)**.

13 - onnecter les connecteurs du bouton d'allumage , remonter le tableau de commandes (H) et les manettes (F).

14 - L'opération étant terminée, remonter le panneau **(C)** et revisser les vis.



TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

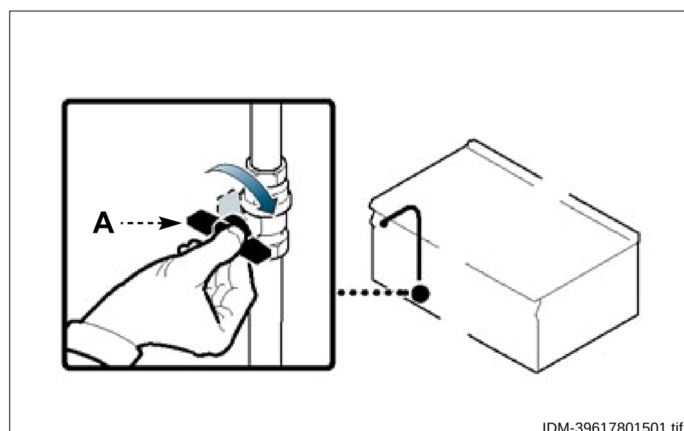
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.

2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page 28).

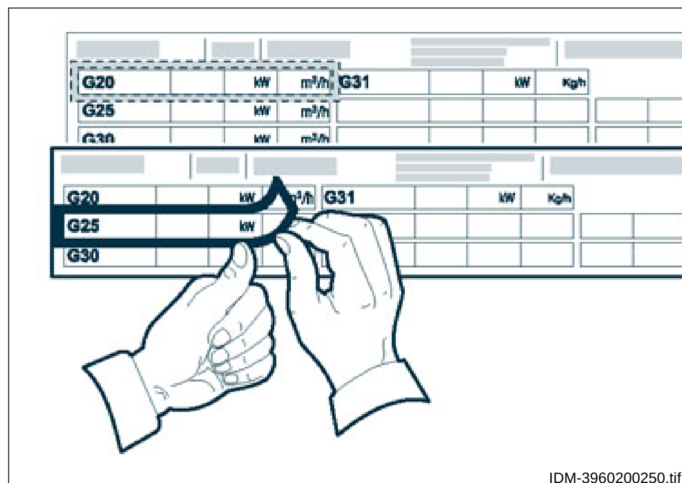
3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page 29).

4 - Régler le minimum sur les robinets gaz de sécurité des brûleurs (voir page 26).

5 - Remplacer, si nécessaire, la douille air primaire du brûleur (voir page 28).



6 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.



Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements

2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 24).

3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.

4 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 15);



5 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.

6 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

7 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

FR

RÉGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 24). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Méthane

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)**, déconnecter les connecteurs du bouton d'allumage et démonter le tableau de commandes **(C)**.



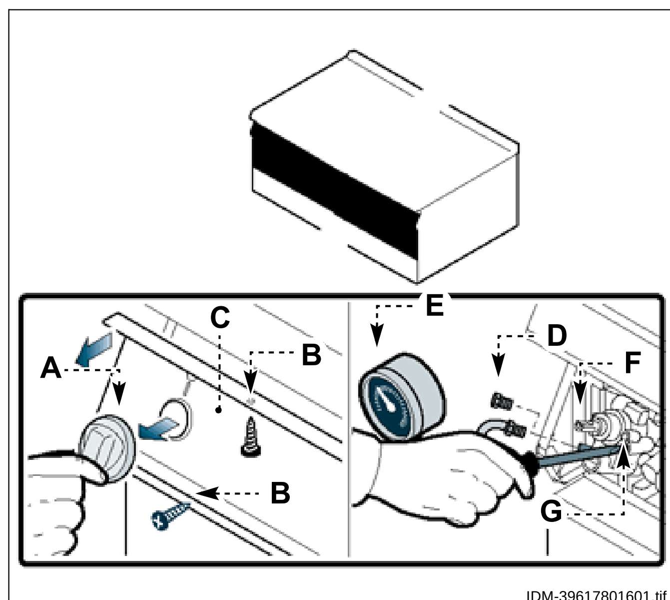
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme minimale.
8 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.
9 - Dévisser lentement l'injecteur **(G)** jusqu'à ce que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
10 - Vérifier la stabilité de la flamme.

FR

Important

Après le réglage sceller la vis avec du vernis.

11 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
12 - Connecter les connecteurs du bouton d'allumage , remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Gaz liquide

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)**, déconnecter les connecteurs du bouton d'allumage et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.

Important

Après le réglage sceller la vis avec du vernis.

5 - Connecter les connecteurs du bouton d'allumage , remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR

Procéder comme suit.

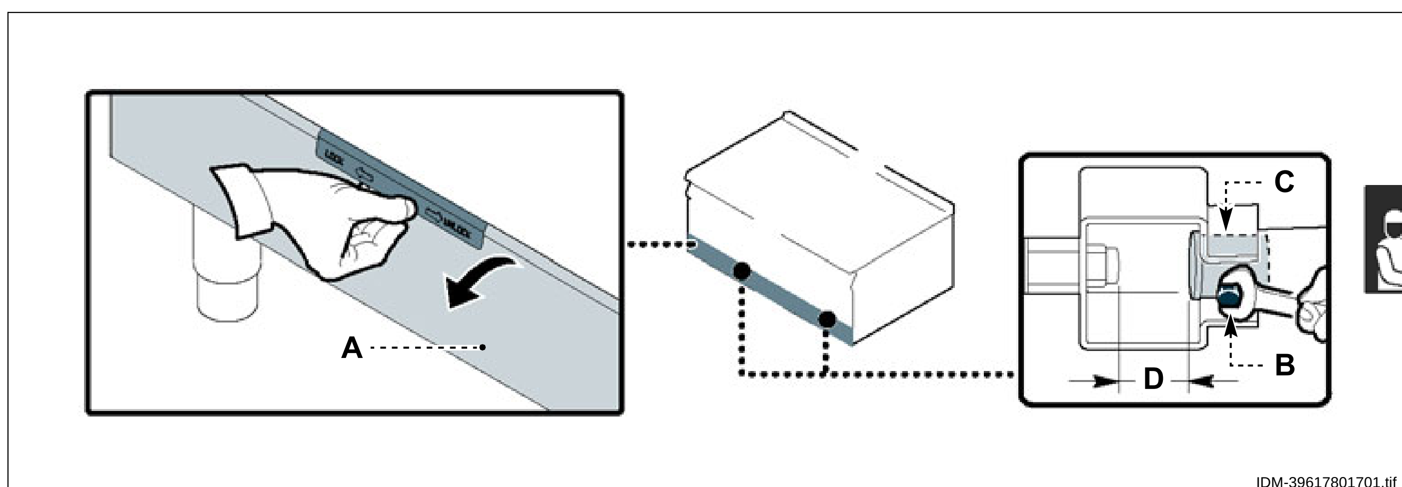
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Desserrer la vis de blocage **(B)**.
4 - Régler la position de la bague **(C)** à la distance **(D)** reportée sur le tableau.
5 - Serrer la vis **(B)**.

Important

Après le réglage sceller la vis avec du vernis.

6 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.

Famille de gaz	Distance (D) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1
III (G 30-31/50mbar)	24±1



REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

FR

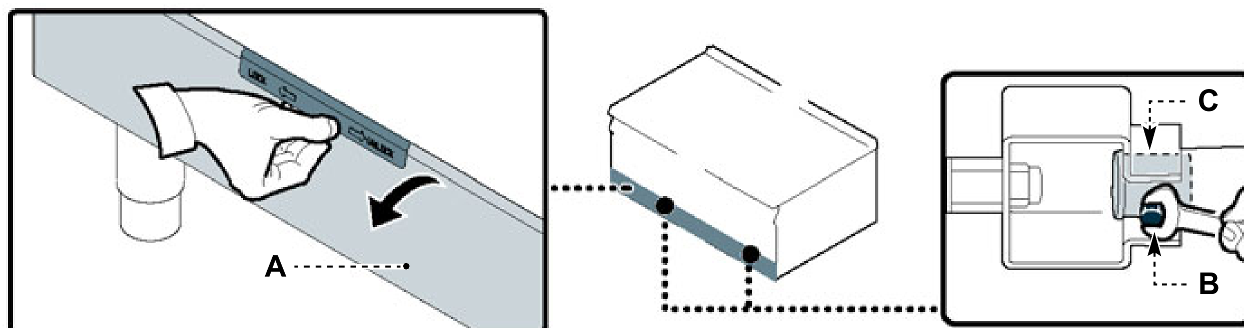
RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA DOUILLE AIR DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Desserrer les vis **(B)**.
4 - Extraire la douille **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Régler la position de la douille **(C)** (voir page 27).
6 - Serrer la vis **(B)**.
7 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



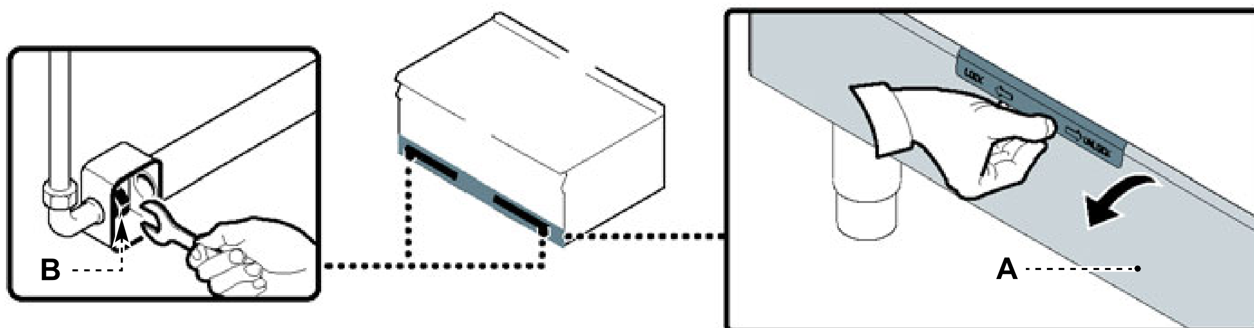
IDM-39617802201.tif

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser la buse **(B)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.

FR

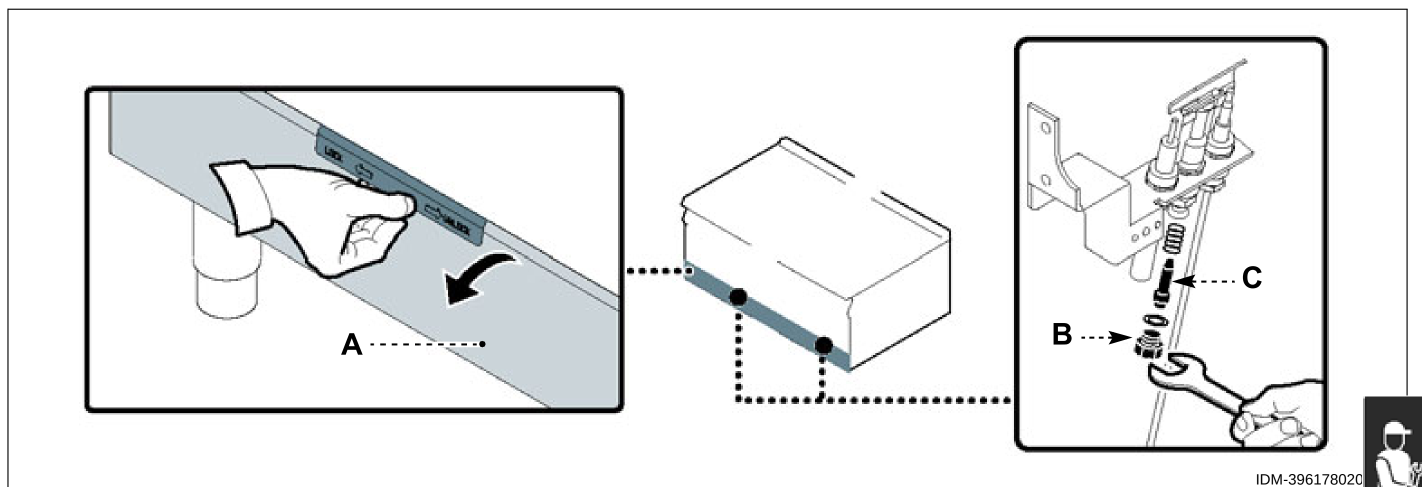


IDM-39617801901.tif

REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser le raccord **(B)**.
4 - Enlever la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Revisser le raccord **(B)** et refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



ÉLIMINATION ET DÉMOLITION DE L'APPAREIL

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.



Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

FR

ÍNDICE

1ª PARTE (capítulos 1–6)



2ª PARTE (capítulos 7–9, anexos)



ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.





Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria

a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos

A B C
a_2 a_1 a_3 b_1 b_{13} b_2 b_3 b_{17} b_4 b_5 b_6 b_7 c_1 c_2
a_4 a_5 b_{10} b_{11} b_{12} b_{10} b_{11} b_{12} b_{14} b_{15} b_{16} b_9 b_{18} b_8
IDM-39614900100.tif

ES

C139617802.fm

B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Tensión (V)
b_{15}) Frecuencia (Hz)
b_{16}) Potencia eléctrica absorbida (W)
b_{17}) Indicador tensión de prueba
b_{18}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta). Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador (**b_{13}**) en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.



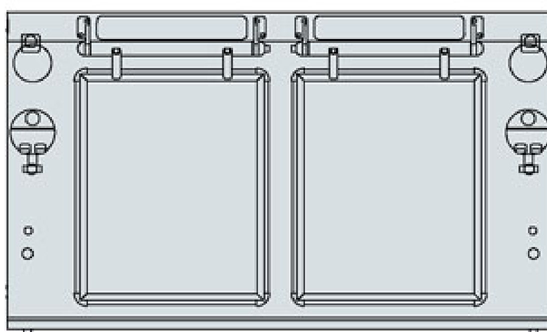
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

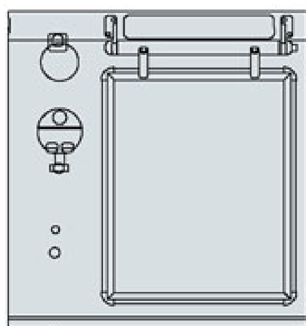
El cocedor de pasta, en adelante denominado equipo, ha sido diseñado y fabricado para efectuar la cocción en agua de la pasta alimenticia en el ámbito de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

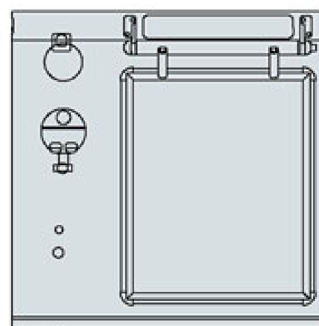
18CP2GA



10CP1GA



12CP1GA



IDM-39617802700.tif

ES

C139617802.fm

Órganos principales

A)Tapa de la cuba: para cubrir la cuba de cocción.

B)Cesto: fabricado en acero inox.

C)Botón de encendido: para encender el quemador.

D)Mando del quemador: para regular la alimentación de gas al quemador

E)Cuba de cocción: fabricada en acero inoxidable

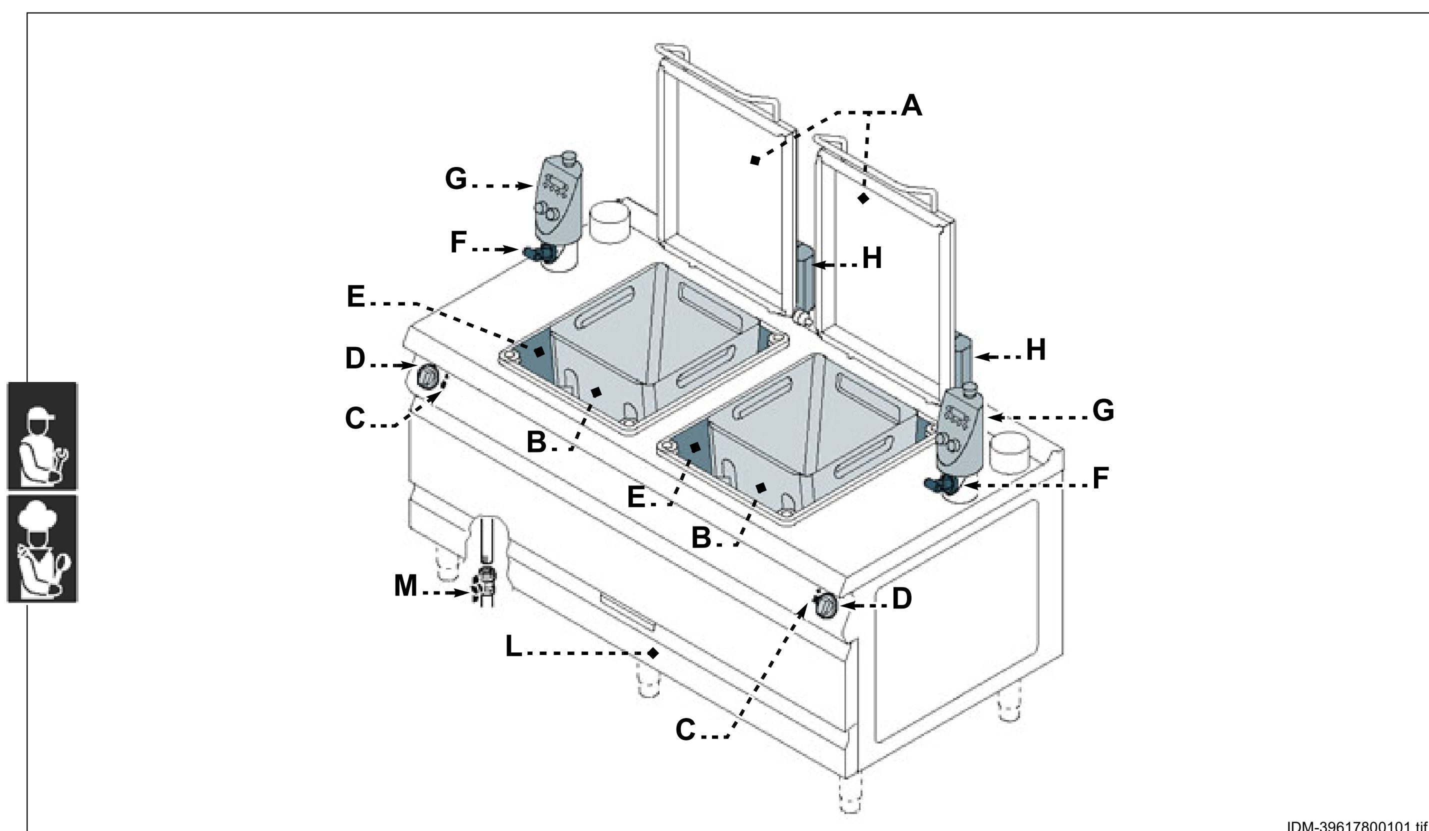
F)Ducha de lavado: para limpiar el aparato y la cuba de cocción.

G)Consola de control: para gestionar las funciones operativas del aparato.

H)Salida de humos (Tipo (A): para evacuar los humos generados por el quemador

L)Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo

M)Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

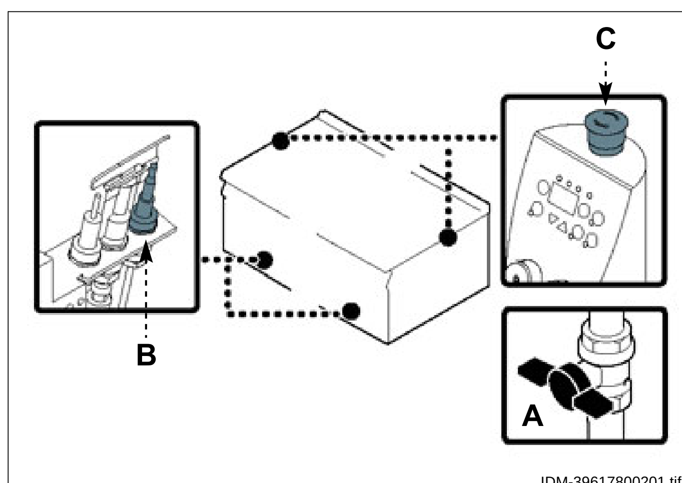
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

ES

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas



B)Termopar de seguridad: bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama

C)Botón parada de emergencia: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica y del gas. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.



Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

C)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

D)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

E)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

F)Peligro genérico: está prohibido el funcionamiento en seco.

G)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

H)Peligro genérico: después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.

L)Peligro de aplastamiento extremidades superiores: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.

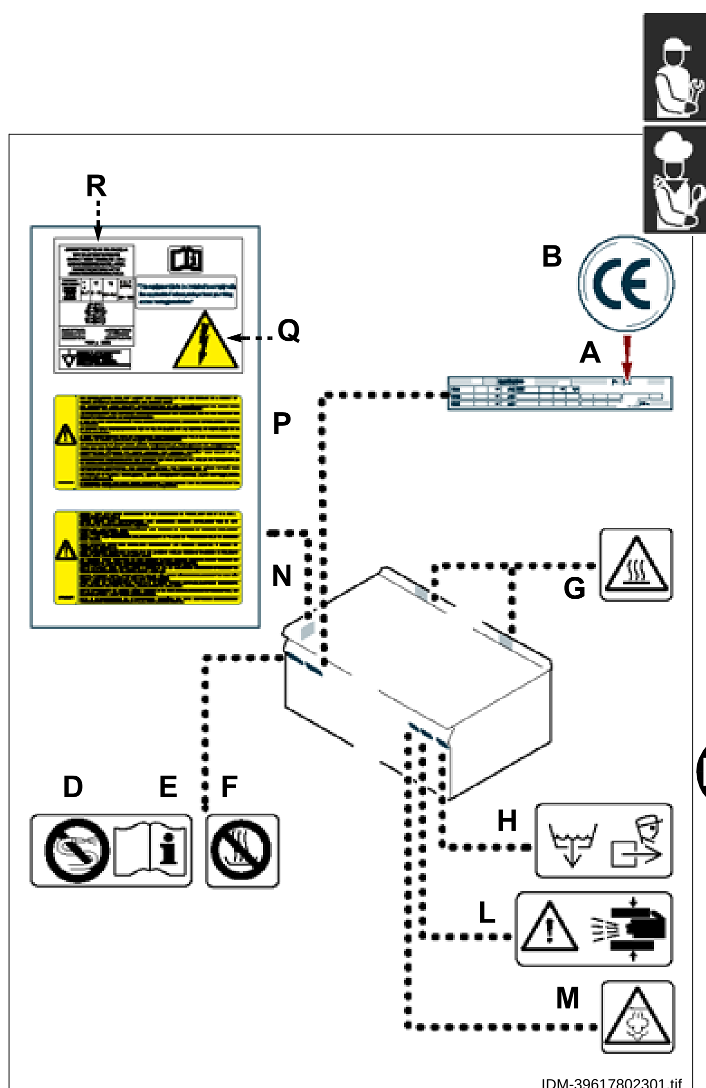
M)Peligro de sufrir quemadura: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

N)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

P)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

Q)Peligro de sufrir choque eléctrico: non acceder ni entrar en contacto con elementos en tensión.

R)Placa características agua potable de alimentación aparato.



ES

C139617802.fm

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

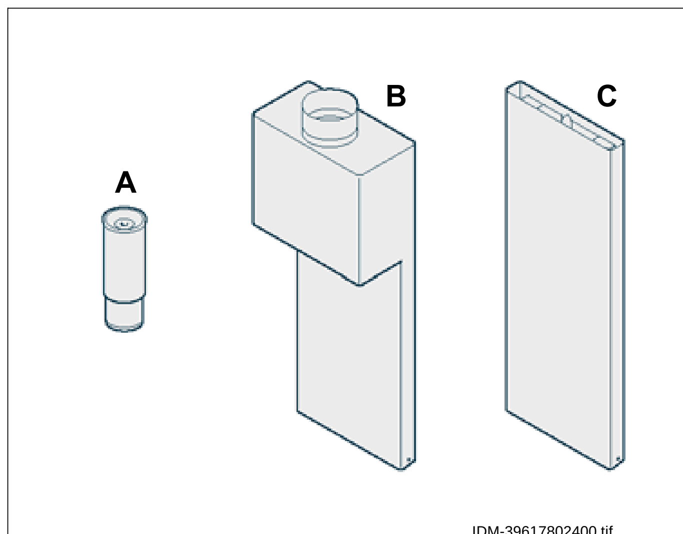
Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Pies de apoyo

B)Chimenea alta tipo B11 con dispositivo rompetiro antiviento (MT43CPA)

C)Chimenea alta tipo B11 (MB43CPA)

D)Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 21).



SEGURIDAD 3

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD



– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.
– Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.
– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.
– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
– Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
– Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud. .

– Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
– En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
– Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
– No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cuba de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.
– No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.
En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.
– La temperatura ambiente no debe ser inferior a 5°C.
– La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
– El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
– El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
– Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
– Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.



De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO



Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) **Mando quemador**: para encender, apagar y regular el respectivo quemador y testigo piloto.

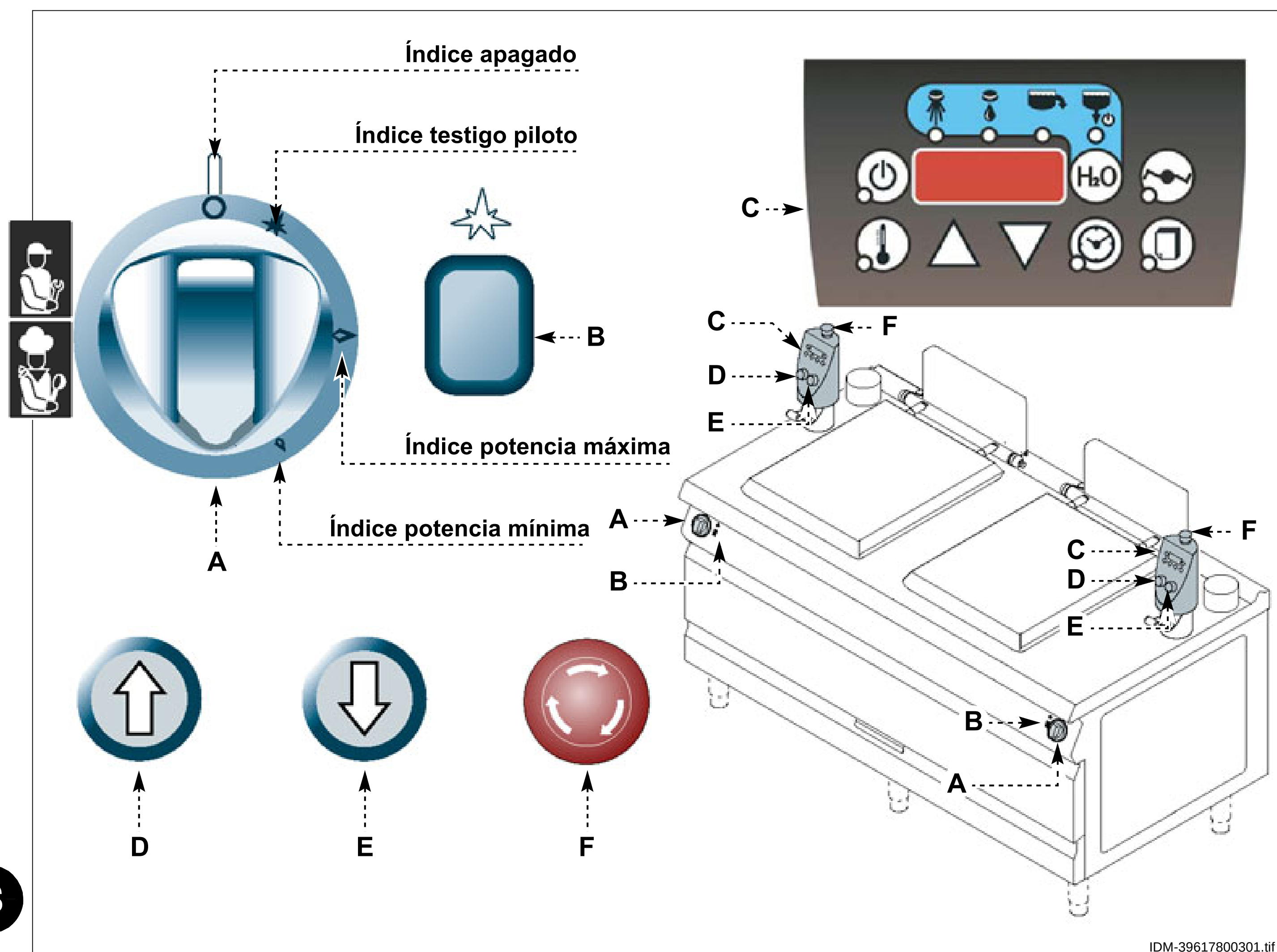
B) **Botón de encendido**: para encender el testigo piloto.

C) **Panel de control**: para gestionar las funciones operativas del aparato (véase pág. 10).

D) **Botón**: para elevar el cesto y permitir su vaciado.

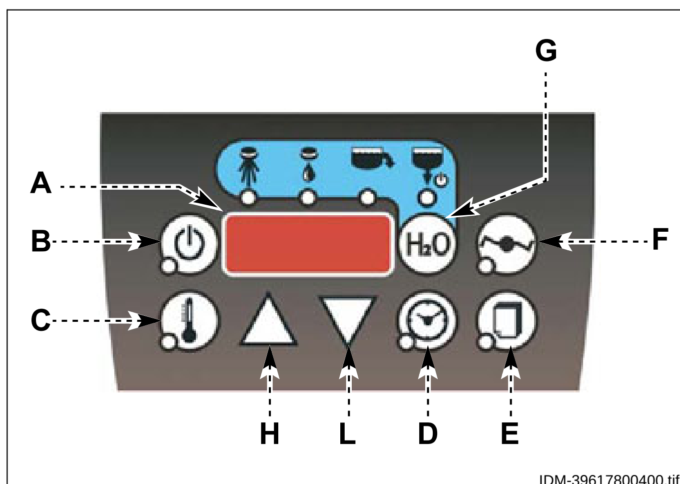
E) **Botón**: para hacer descender el cesto hasta su posición de trabajo.

F) **Botón parada de emergencia**: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica y del gas. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.



DESCRIPCIÓN PANEL DE CONTROL

En el panel de control se encuentran los mandos que permiten activar las principales funciones.



A) Display digital: presenta los parámetros de trabajo (temperatura de cocción, tiempo de cocción, hora corriente).

B) Tecla de encendido y apagado: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.

– Piloto verde encendido: aparato desactivado
– Piloto verde apagado: aparato en función

C) Tecla de programación de la temperatura: sirve para programar un umbral de temperatura (para informaciones sobre su uso véase pág. 11).

D) Tecla de programación del tiempo: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 11).

E) Tecla de programación del tiempo: sirve para seleccionar y/o modificar uno de los 5 tiempos de cocción ya programados (para informaciones sobre su uso véase pág. 11).

F) Tecla de mezcla: inhabilitada.

G) Tecla de llenado/vaciado cuba: sirve para llenar y/o vaciar la cuba de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 12).

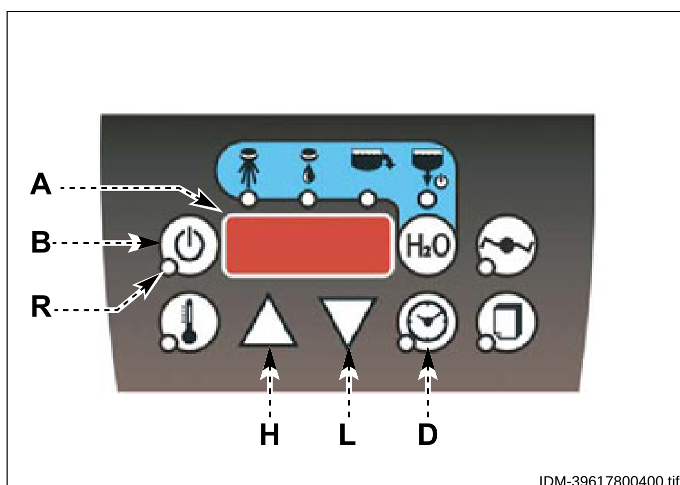
H) Tecla de incremento valores: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

L) Tecla de reducción valores: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En situación de alarma sirve para resetear la alarma y desactivar el avisador acústico.



PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.



1 - Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

2 - Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.

3 - Presionar una de las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

4 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor.
En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.

5 - Presionar una de las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

6 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor.
Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.

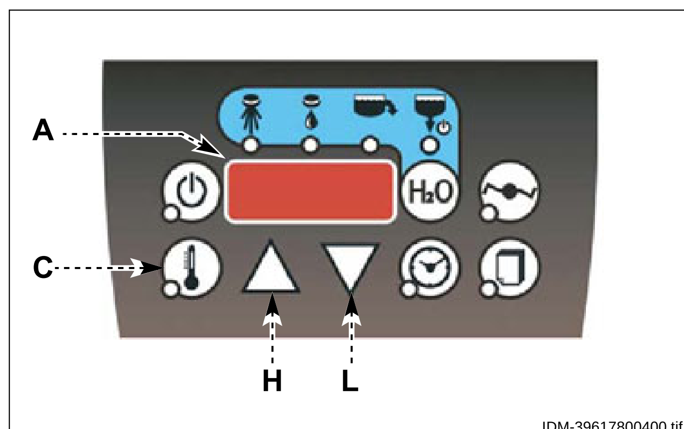
PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(C)** para visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.
2 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
3 - Presionar la tecla **(C)** para memorizar el nuevo valor

Presionar simultáneamente las teclas (H-L) para visualizar en el display la temperatura del agua en la cuba de cocción.





Importante

Durante la cocción el valor visualizado en el display (A) parpadea si la temperatura del agua en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada.





PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(D)**.

En el display (A) aparece el último valor programado.

2 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.

El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(H-L)**.

3 - Presionar nuevamente la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Cocción programada

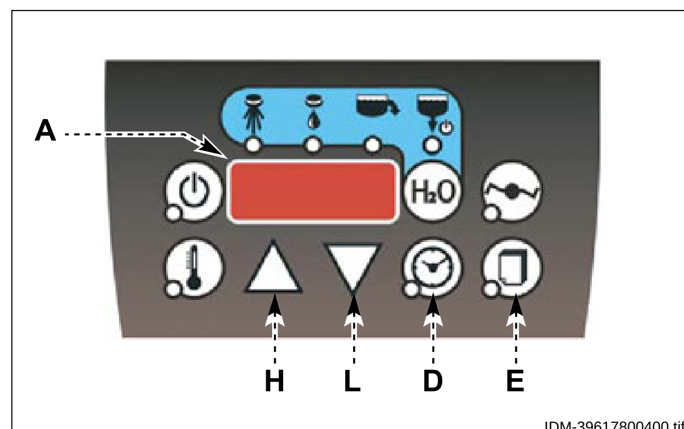
Aplicar las siguientes instrucciones.

4 - Presionar repetidamente la tecla **(E)** hasta visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que interesa (como máximo es posible convocar 5 tiempos de cocción preprogramados).
5 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Modificar programa

Aplicar las siguientes instrucciones.

6 - Presionar la tecla **(E)** para visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que se desea modificar.
7 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.



El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(H-L)**.

8 - Mantener presionada la tecla **(E)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica. El valor en el display deja de parpadear.



Importante

El valor modificado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

9 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

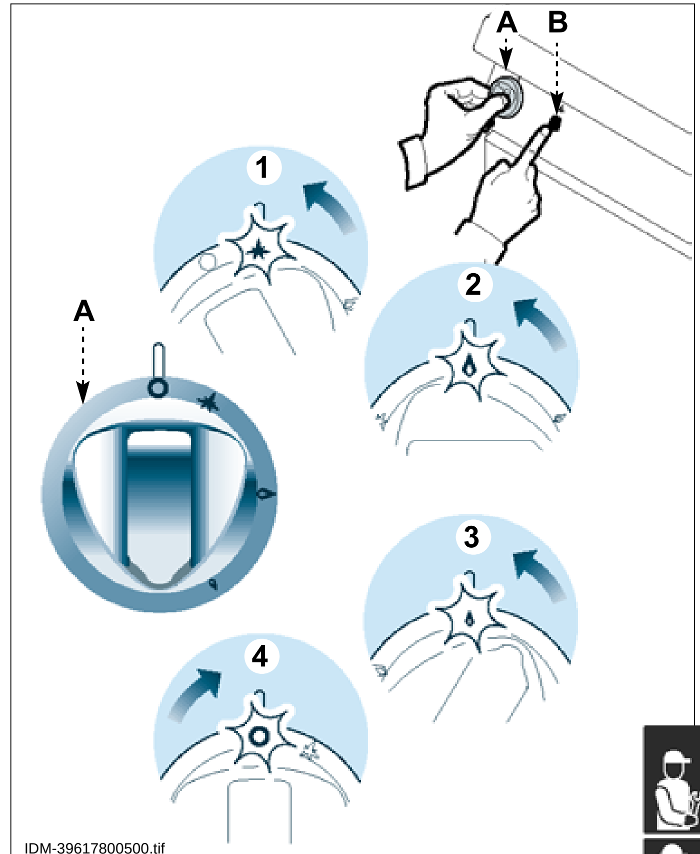
ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
2 - Presionar y hacer girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. **1**) manteniendo simultáneamente presionado el botón **(B)** para encender el piloto.
3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.
4 - Para encender el quemador, girar el mando **(A)** en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **2**).
5 - Girar gradualmente el pomo **(A)** en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo (pos. **3**).

Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **1**). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **4**).
3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.





LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

Una vez activado el aparato, el llenado puede efectuarse de diferentes maneras.

Llenado rápido

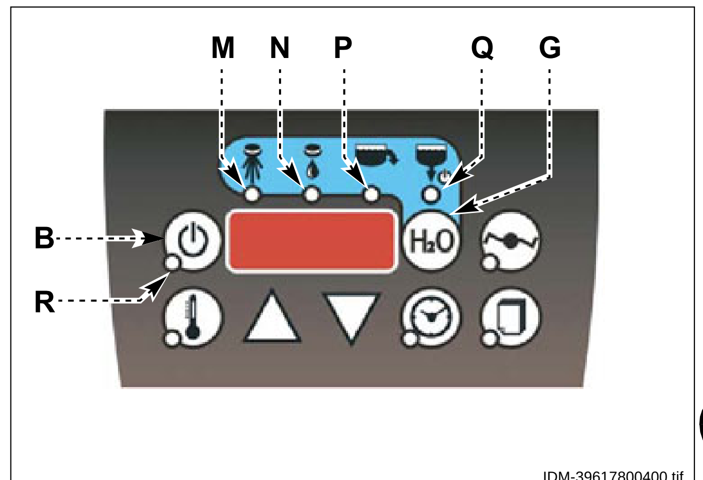
– Presionar una vez la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta el nivel máximo.

Llenado rápido con relleno

– Presionar dos veces tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M-N)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzar el nivel máximo, obteniéndose un suministro lento y continuo que mantiene constante el nivel del agua.

Llenado rápido con rebosamiento

– Presionar por tres veces la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzarse el nivel de rebosamiento.



Llenado rápido con relleno y rebosamiento

– Presionar por cuatro veces la tecla **(G)**, con lo cual se encienden los testigos **(M-N-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzar el nivel máximo, obteniéndose un suministro lento y continuo que mantiene constante el nivel del agua (sólo si desciende por debajo del mínimo requerido).

ES

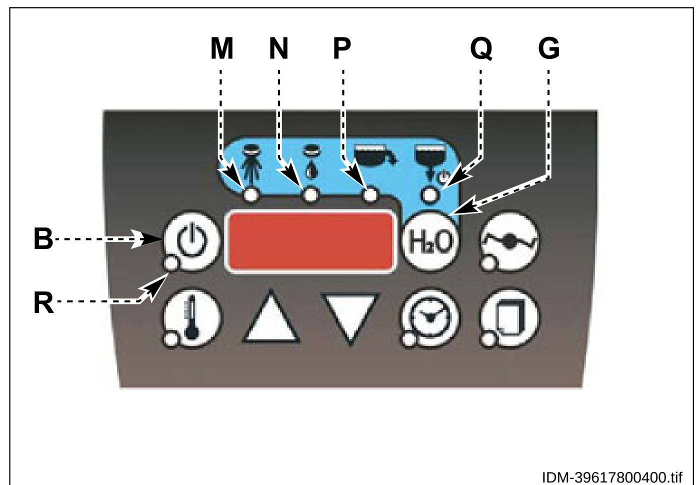
Rebosamiento manual

– Presionar cinco veces la tecla (G), con lo cual se enciende el testigo (P). Se obtiene una introducción continua de agua en la cuba de cocción. Para interrumpir el llenado presionar el botón por la sexta vez.

Vaciado

1 - Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

2 - Presionar la tecla **(G)** para efectuar el vaciado automático de la cuba de cocción.
Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.





Precaución - advertencia

Después de efectuar el vaciado de la cuba, la válvula de descarga permanece abierta. Si no se desea efectuar una nueva cocción, presionar nuevamente la tecla (G) para cerrar la válvula. En todo caso, la válvula de descarga se cierra automáticamente después de 10 minutos.





Importante

El agua de descarga debe ser evacuada a través de un colector adecuado, resistente a una temperatura de al menos 100°C.

El vapor generado durante las fases de vaciado de la cuba, no debe afectar al equipo (véase también esquema de enlace en la última parte del manual).

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Puesta en marcha

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

3 - Abrir la llave de alimentación del agua.

4 - Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato.

Se apaga el testigo luminoso **(R)**.

5 - Llenar con agua la cuba de cocción (véase pág. 11).

6 - Programar la temperatura de cocción (véase pág. 10).

7 - Encender el quemador (véase pág. 11).

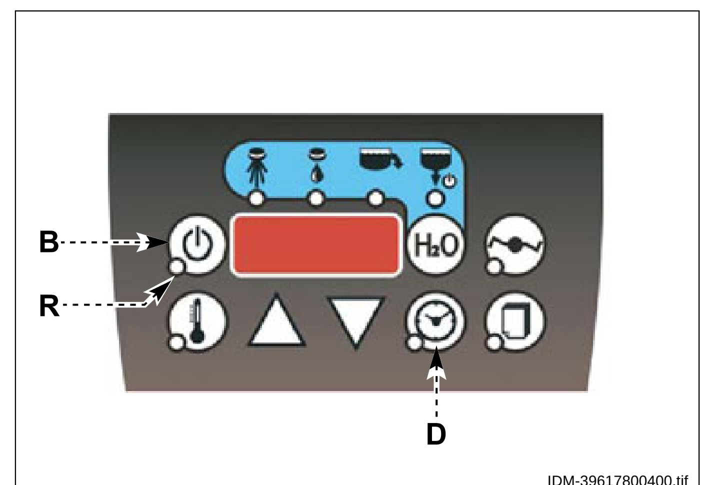
8 - Programar el tiempo de cocción (véase pág. 10).

9 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.



Importante

10 segundos antes de finalizar el tiempo de cocción se activa una señal acústica. Al concluirse el tiempo programado, el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.



Detención

10 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

11 - Vaciar la cuba de cocción (véase pág. 11).

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
3 - Cerrar la llave de alimentación del agua.
4 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
5 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
6 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
7 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.


Importante

Vaciar por completo la cuba de cocción después del uso, cerrar la válvula de descarga (véase pág. 11) y limpiar la cuba.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.
– Mantener constante la ebullición del agua y la correcta descarga de los almidones.
– Alimentar el aparato con agua caliente a 55°C para obtener una mejor cocción.


Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo y limpiada.


Precaución - advertencia

No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.


Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La cuba de cocción
– Los accesorios
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 14)

Cada **100** horas de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia del termopar de seguridad
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Controlar la eficiencia del sistema eléctrico
– Engrasar el grifo del gas (véase pág. 16)

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.





1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con la ducha de lavado y secarlas.

5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.

6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA ELECTRODOS SENSOR DE NIVEL AGUA

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar el tornillo (A).

2 - Elevar el portaelectrodos (B).



Precaución - advertencia

Prestar atención al cable de conexión (C).

3 - Limpiar los portaelectrodos **(B)** y los electrodos **(D)** con una esponja no abrasiva y un producto detergente apropiado para uso alimentario.

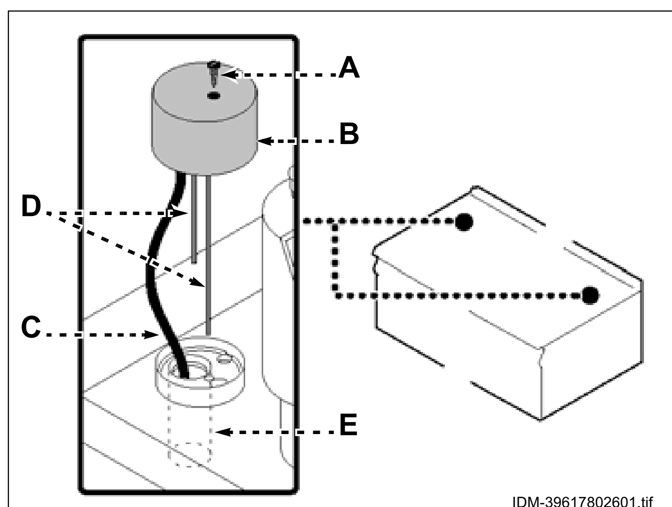
4 - Enjuagar cuidadosamente para eliminar todo residuo del producto utilizado y secar.

5 - Enjuagar el tubo de guía del portaelectrodos **(E)** con agua potable.



Precaución - advertencia

El tubo de guía del portaelectrodos está en comunicación con la cuba de cocción. No introducir suciedad ni sustancias químicas en el interior del tubo.



6 - Limpiar y vaciar la cuba de cocción de los posibles residuos de la limpieza (véase pág.15).

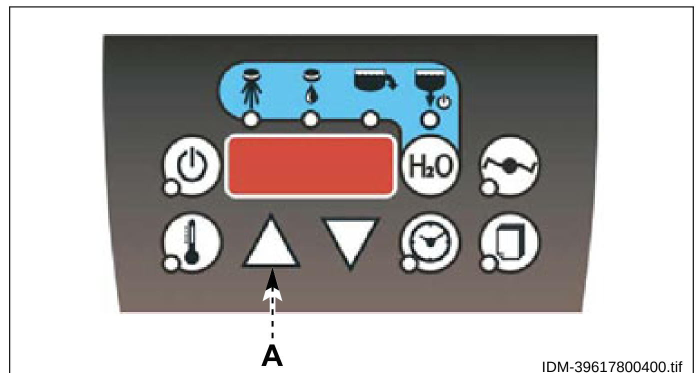
7 - Reposicionar el portaelectrodos **(B)**.

ES

LIMPIEZA CESTO Y CONTENEDOR

Proceder de la manera indicada.

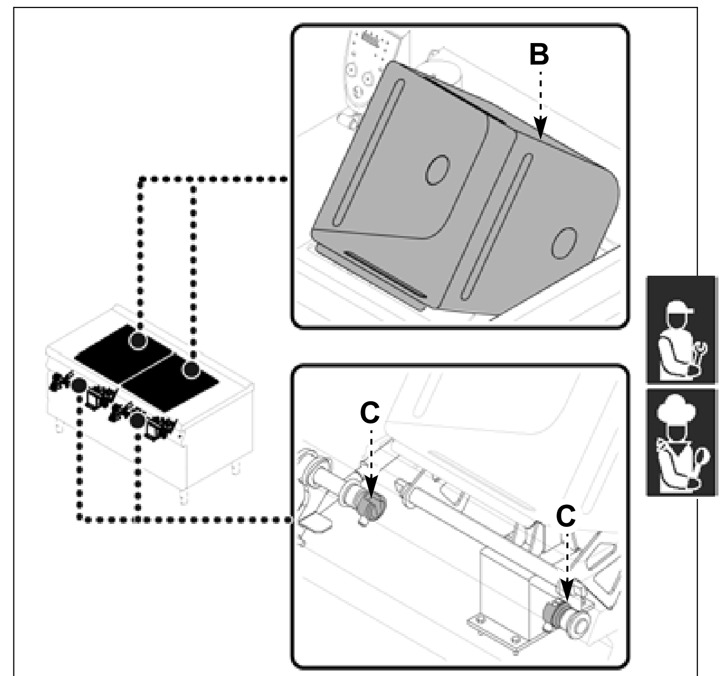
1 - Presionar el pulsador **(A)**, para levantar el cesto **(B)**.
2 - Girar los casquillos **(C)**, en posición abierta.
3 - Extraer el cesto **(B)**, y limpiarlo con un desengrasante idóneo.



Importante

El desmontaje y el montaje del cesto es necesario tanto para su completa limpieza como para la del contenedor; dos operadores deben llevar a cabo esta tarea, con el objetivo de eliminar eventuales riesgos para la salud y la seguridad, (disturbios dorso - lumbares), debidos al traslado manual del objeto.

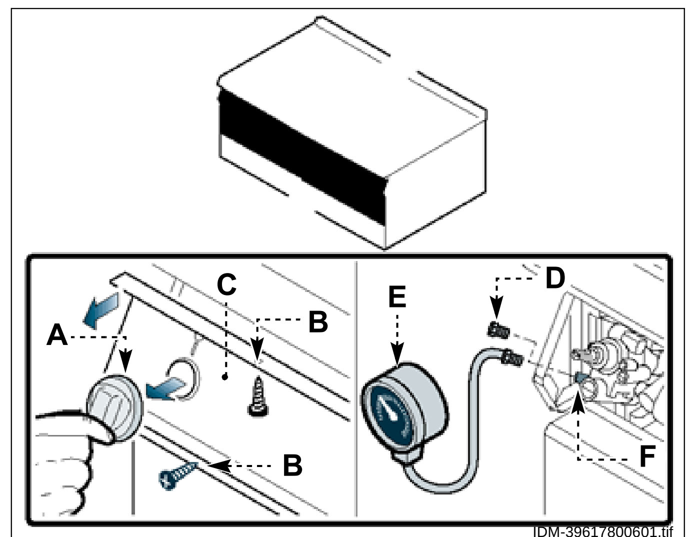
4 - Esparcir en el interior del contenedor un producto detergente apropiado para utilización alimentaria.
5 - Enjuagar con agua potable y llevar a cabo el vaciado del contenedor, (véase pág. 12).
6 - Esparcir el contenedor con un producto específico o bien una solución de agua y vinagre a fin de eliminar los residuos de detergente.
7 - Enjuagar, vaciar y secar el contenedor.



CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)**, desenchufar los conectores del botón de encendido y desmontar el panel de mandos **(C)**.
4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
6 - Llenar la cuba con agua y reabrir la llave de alimentación gas.
7 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 11) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).



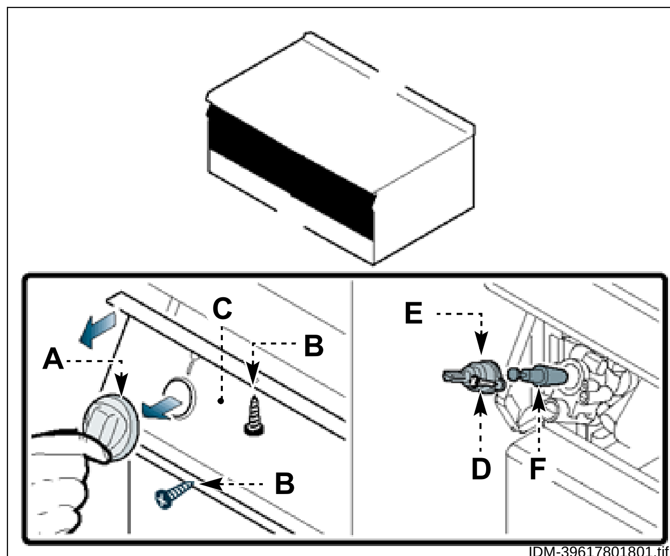
8 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
9 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.

ES

ENGRASAR DEL GRIFO GAS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)**, desenchufar los conectores del botón de encendido y desmontar el panel de mandos **(C)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** y extraer el casquete **(E)**.
5 - Extraer el cono **(F)**.
6 - Limpiar el cono **(F)** y también su alojamiento.
7 - Aplicar grasa en el cono **(F)**, volver a instalarlo en su alojamiento, girándolo varias veces.
8 - Extraer el cono **(F)** a fin de eliminar el exceso de grasa.
9 - Reinstalar el cono **(F)** y la cúpula **(E)**.
10 - Una vez concluida la operación, enchufar los conectores del botón de encendido y reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

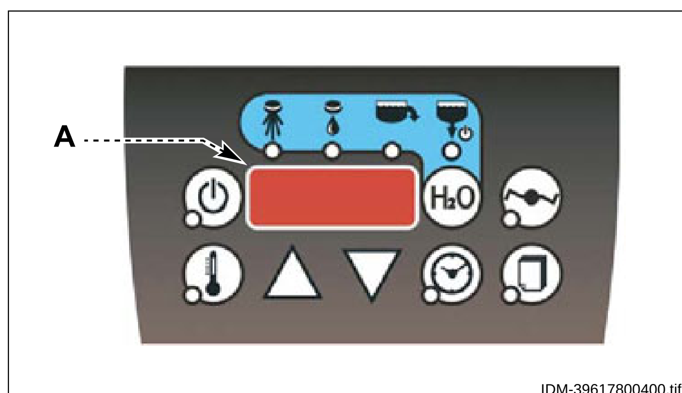
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconveniente	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. **Importante** Contactar el servicio de asistencia
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	**Importante** Contactar el servicio de asistencia
Dificultad para girar el mando de control del quemador.	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas.	**Importante** Contactar el servicio de asistencia

ES

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el display **(A)**.



IDM-39617800400.tif

Alarma	Causas	Remedios
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E06	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E21	Sobretemperatura panel de mandos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E22	El cesto no se ha elevado	Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
H2O	En el interior de la cuba de cocción el agua ha descendido por debajo del nivel mínimo requerido y por ello el aparato no calienta.	Restablecer el nivel de agua requerido en la cuba de cocción.

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

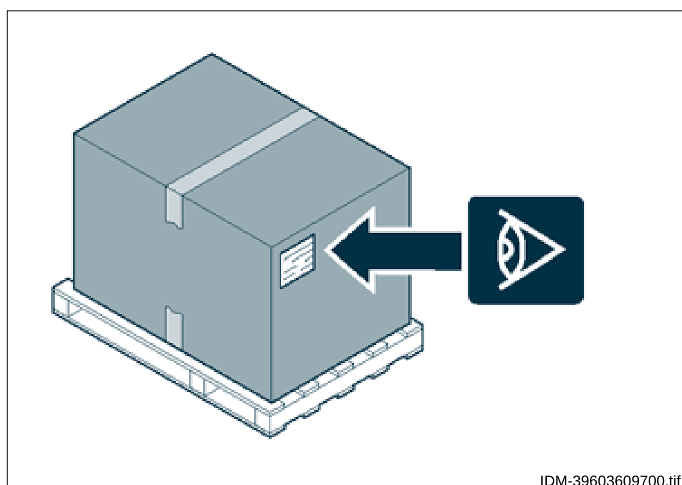
Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

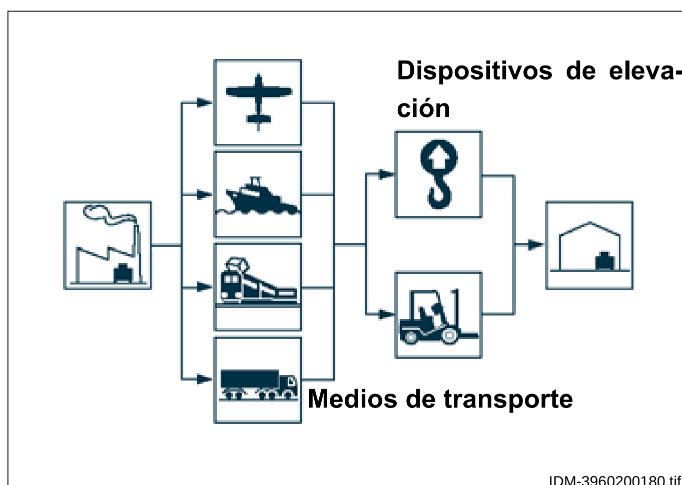


Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

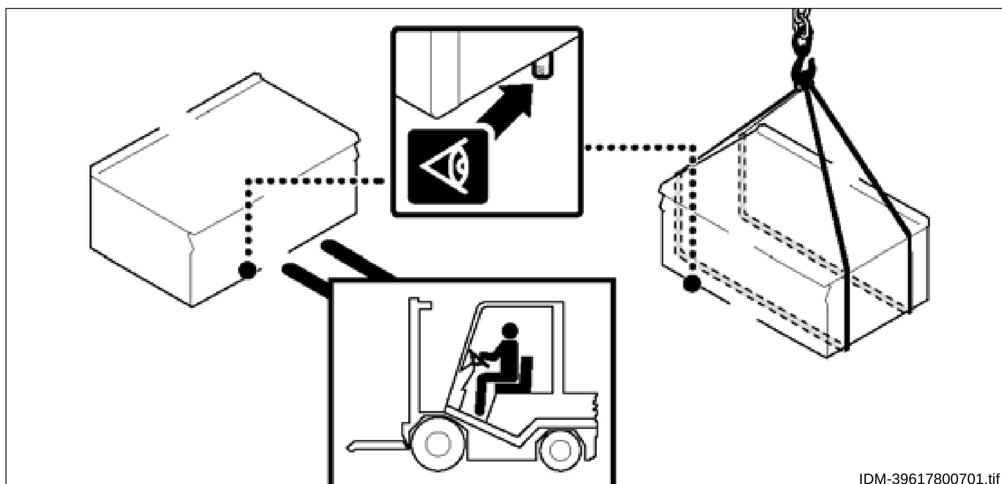
El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

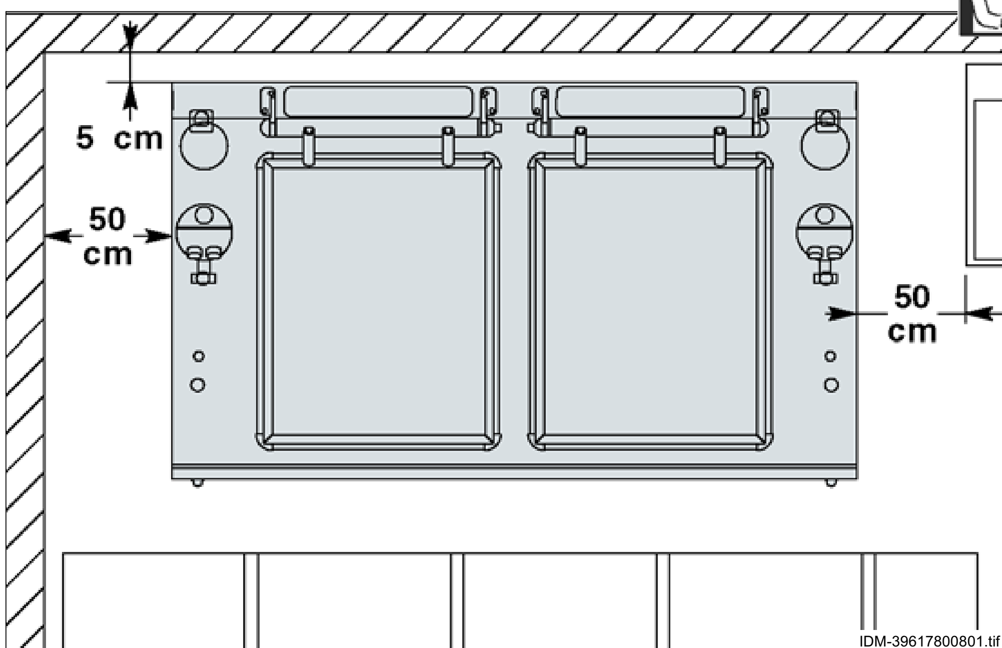


 **Importante**

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.



La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

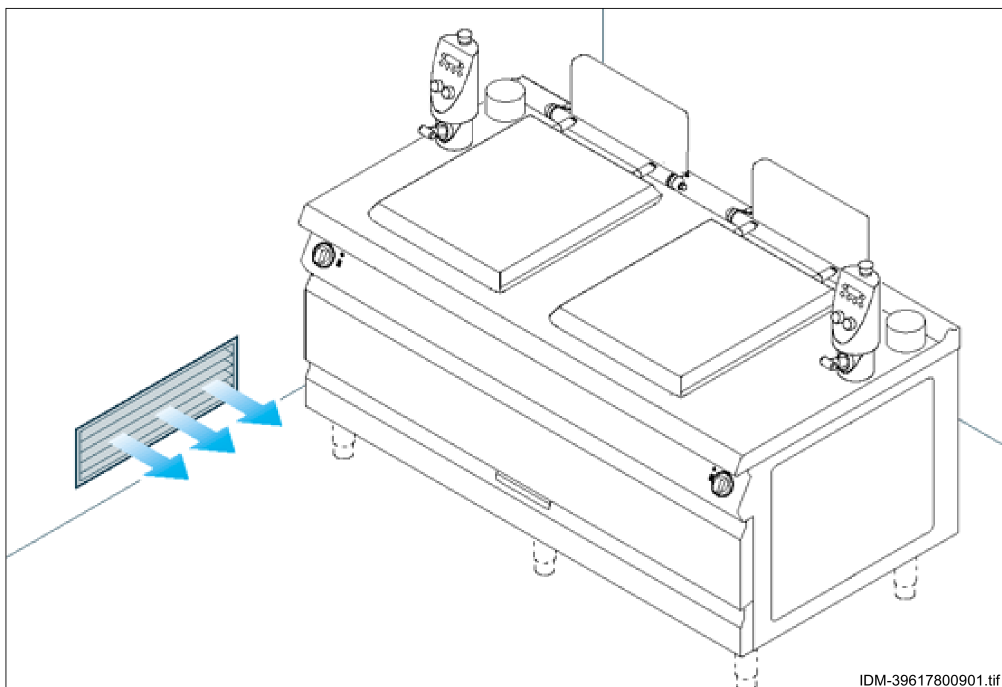
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento (véase figura ejemplificativa).

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

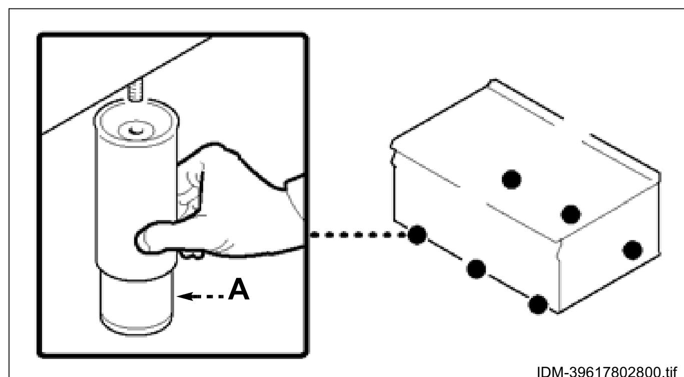
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.


IDM-39617800901.tif



INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.

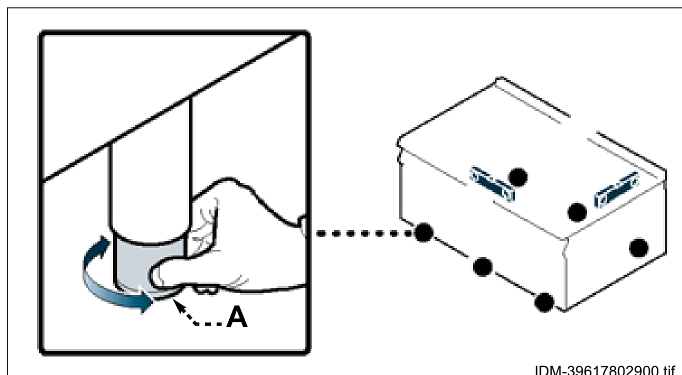


IDM-39617802800.tif

ES

NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.

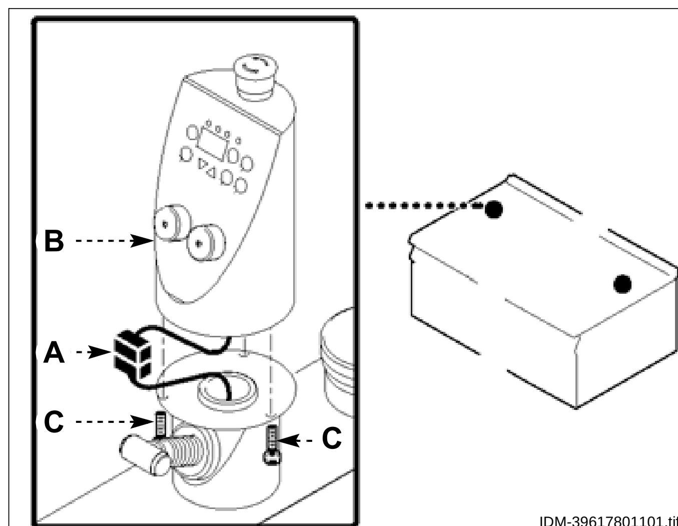


IDM-39617802900.tif

INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje.

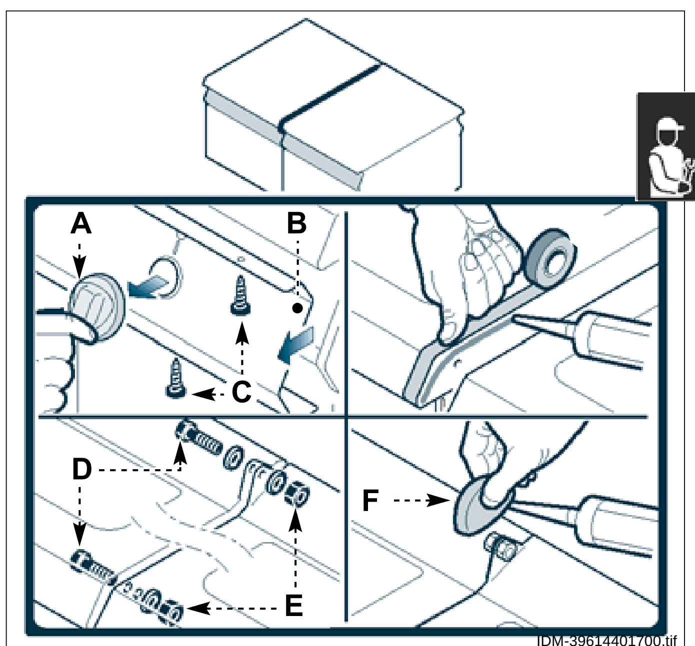
1 - Enchufar los conectores **(A)**, posicionar la consola de mando **(B)** y fijarla con los tornillos **(C)**.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA (10CP1 GA)

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.



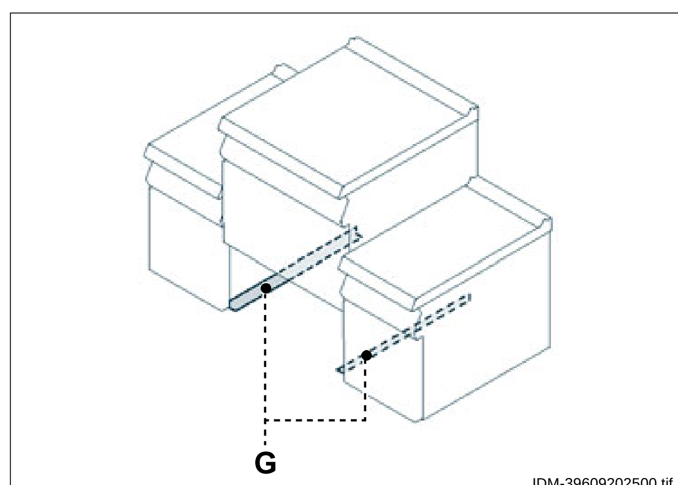


Importante

No instalar nada en el lado izquierdo del aparato.

En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

G)Kit para la instalación "de puente"

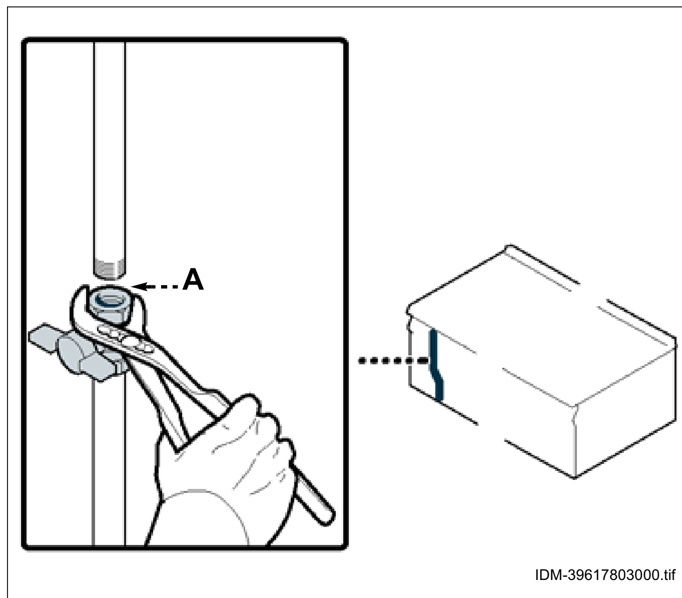


ES

C139617802.fm

ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)** a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.





Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.



Descripción	Valor
Presión	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200 mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l

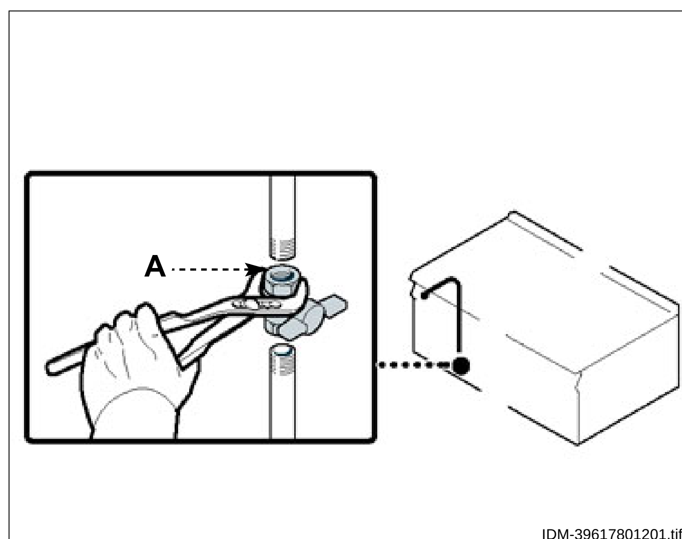
(*) En caso de que la presión de entrada sea superior a 3 bares se deberá instalar un reductor de presión.

ENLACE GAS



Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.



Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

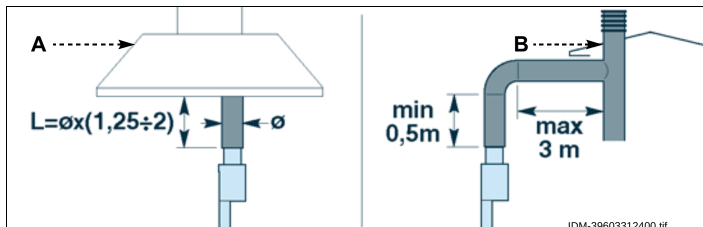
Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la chimenea con tiro natural

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Conectar la toma de salida del aparato a la chimenea **(A)**, con un tubo que respete las dimensiones mencionadas en la figura.



Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Aplicar las siguientes instrucciones.

2 - Colocar el aparato debajo de la campana **(B)** e introducir en la toma de salida del aparato, un tubo cuyo tamaño sea correspondiente al que se indica en la ilustración.

Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N - 50Hz (Conmutación admisible 60 Hz, véase cuadro eléctrico).

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

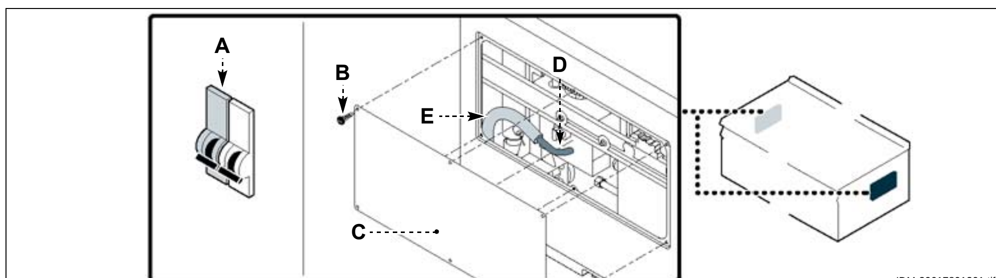
Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

2 - Destornillar los tornillos **(B)** y desmontar el panel lateral **(C)**.

3 - Colocar el cable de alimentación **(D)** en el tubo de entrada cables **(E)**.

ES

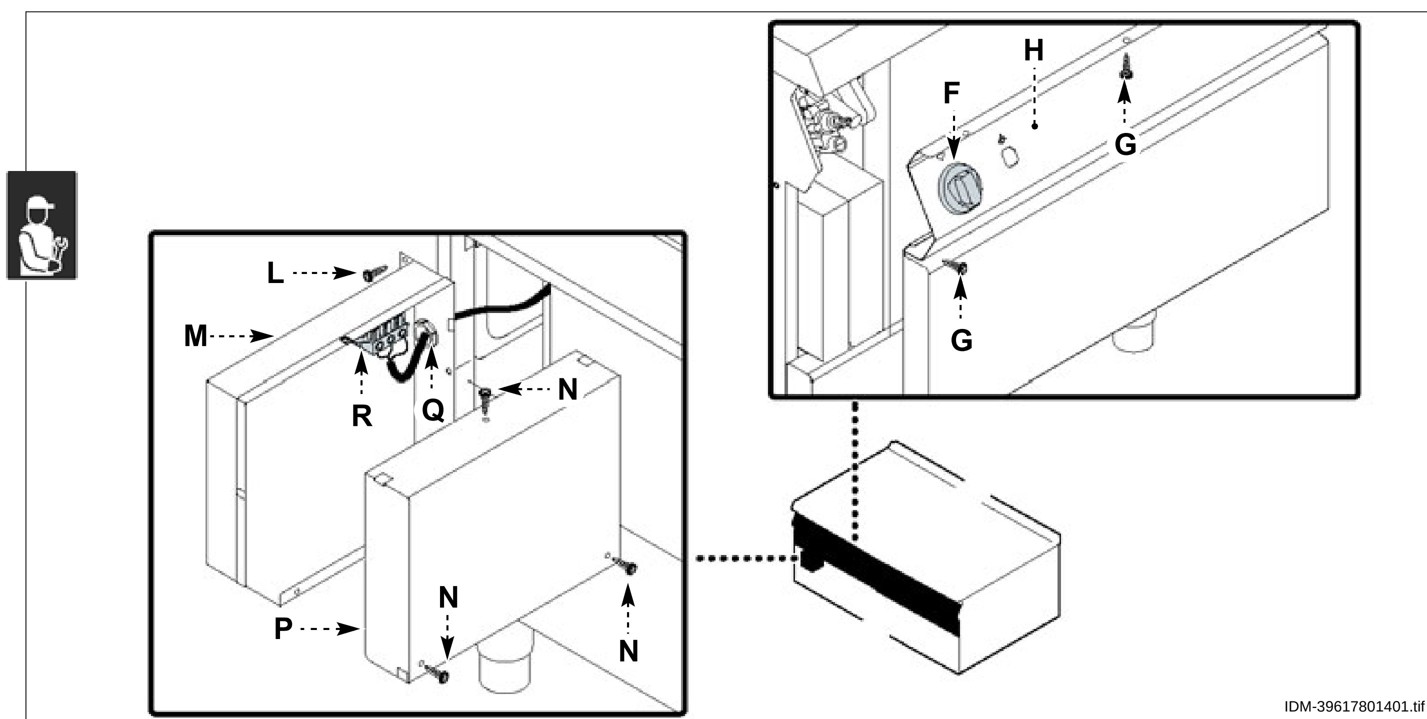


4 - Retirar el mando **(F)**.
5 - Desenroscar los tornillos **(G)**, desenchufar los conectores del botón de encendido y desmontar el panel de mandos **(H)**.
6 - Desenroscar los tornillos **(L)** y extraer la caja eléctrica **(M)**.
7 - Desenroscar los tornillos **(N)** y desmontar la tapa **(P)**.
8 - Poner el cable de alimentación en el prensacable **(Q)**.
9 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(R)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
Utilizar un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.

Importante

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

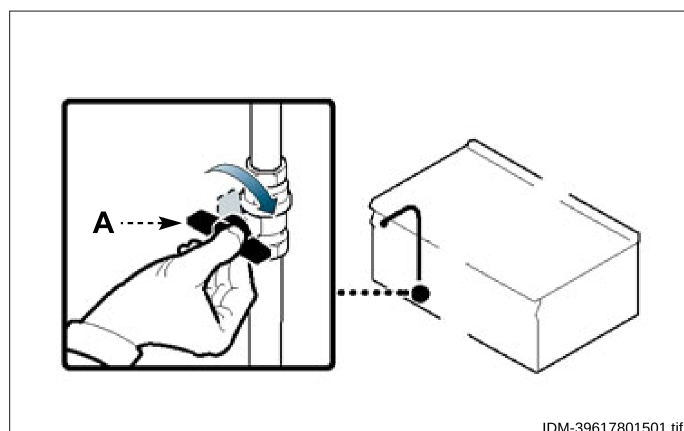
10 - Apretar el prensacable **(Q)**.
11 - Instalar la tapa **(P)** y fijarla mediante los tornillos **(N)**.
12 - Instalar la caja eléctrica **(M)** y fijarla mediante los tornillos **(L)**.
13 - Enchufar los conectores del botón de encendido y reinstalar el panel de mandos (H) y los mandos (F).
14 - Volver a montar el panel **(C)** y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.
Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 28).
3 - Cambiar el inyector del testigo piloto (véase pág. 29).
4 - Disponer en el mínimo el grifo con válvula de seguridad gas (véase pág. 26).
5 - Si es necesario, sustituya el casquillo aire primario del quemador (véase pág. 28).



ES

C139617802.fm

6 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.

Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.

IDM-3960200250.tif

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.

2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 24).

3 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.

4 - Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 15).

5 - Controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad.

6 - Controlar que no haya pérdidas de gas.

7 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre las llaves de alimentación del gas y del agua, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 24). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Metano

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Retirar el mando **(A)**.



3 - Desenroscar los tornillos **(B)**, desenchufar los conectores del botón de encendido y desmontar el panel de mandos **(C)**.

4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.

5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.

6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.

7 - Encender el quemador y disponer el mando en la posición de llama mínima.

8 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.

9 - Desenroscar lentamente el inyector **(G)** hasta obtener que la presión indicada coincida con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).

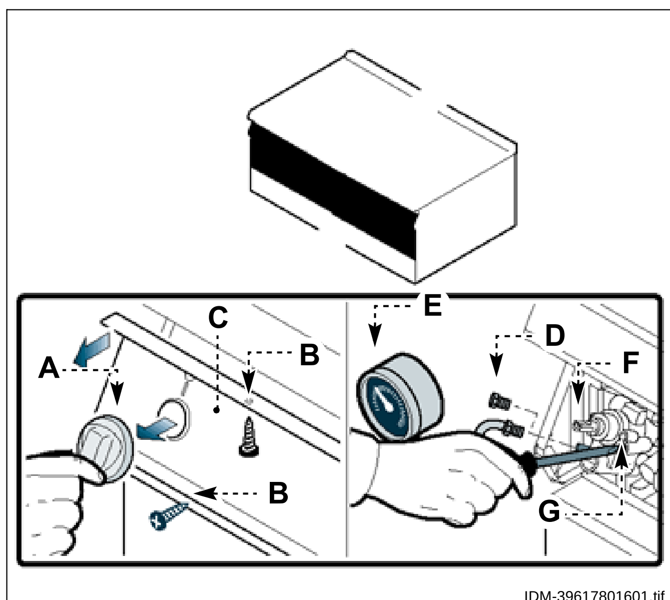
10 - Controlar la estabilidad de la llama.

Importante

Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

11 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.

12 - Una vez concluida la operación, enchufar los conectores del botón de encendido y reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



Gas líquido

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Retirar el mando **(A)**.

3 - Desenroscar los tornillos **(B)**, desenchufar los conectores del botón de encendido y desmontar el panel de mandos **(C)**.

4 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.

Importante

Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

5 - Una vez concluida la operación, enchufar los conectores del botón de encendido y reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Aflojar el tornillo de fijación **(B)**.
4 - Modifique la posición del casquillo **(C)**, dejándolo a la distancia **(D)** indicada en la tabla.
5 - Apretar el tornillo **(B)**.

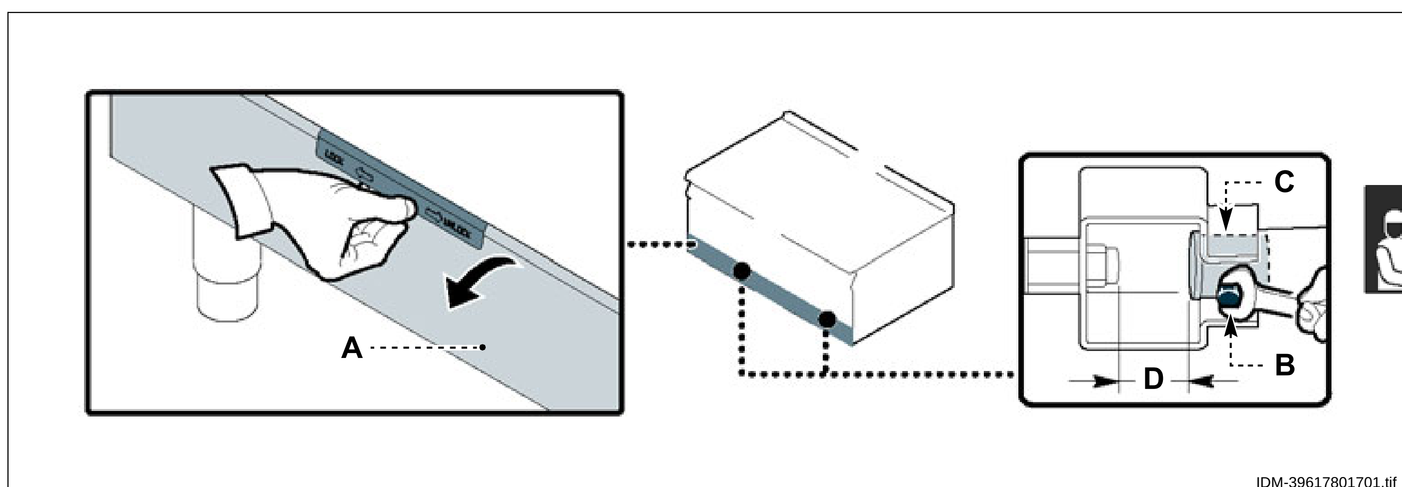


Importante

Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

6 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.

Familia gas	Distancia (D) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1
III (G 30-31/50mbar)	24±1



SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

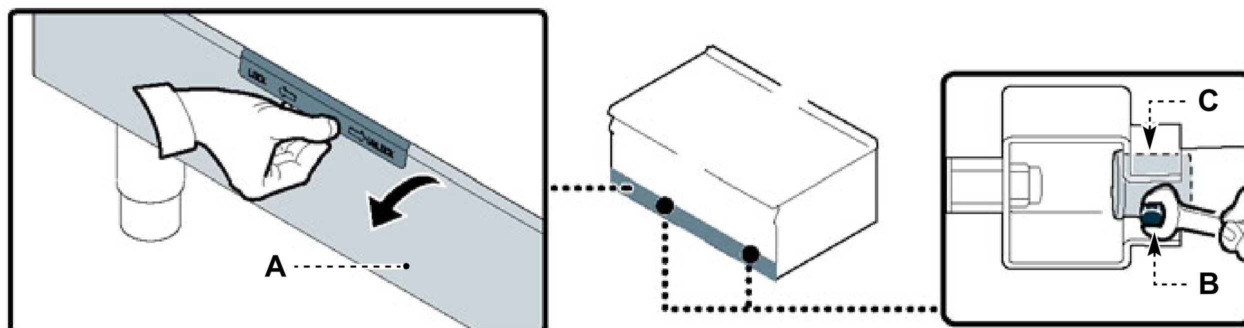
Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas. Para sustituir componentes desgastados se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

ES

SUSTITUCIÓN CASQUILLO AIRE QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Aflojar el tornillo **(B)**.
4 - Extraer el casquillo **(C)** y cambiarlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Regular la posición del casquillo **(C)** (véase pág. 27)
6 - Ajustar el tornillo **(B)**.
7 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.

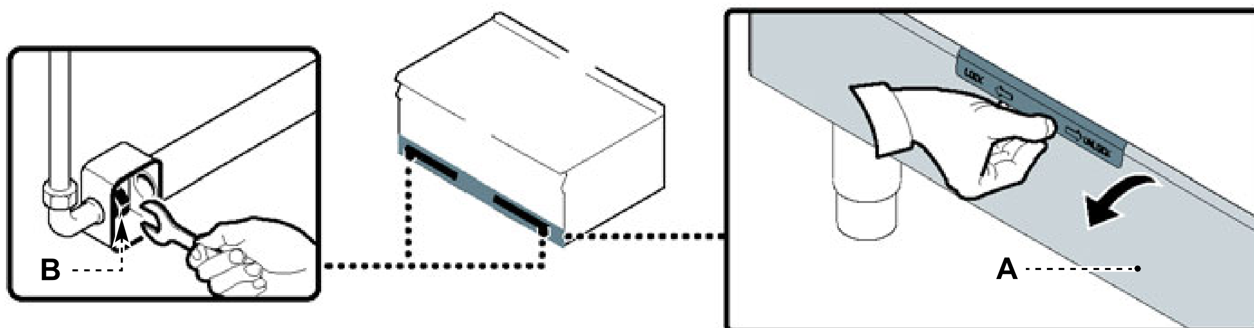


IDM-39617802201.tif

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Desenroscar el inyector **(B)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.



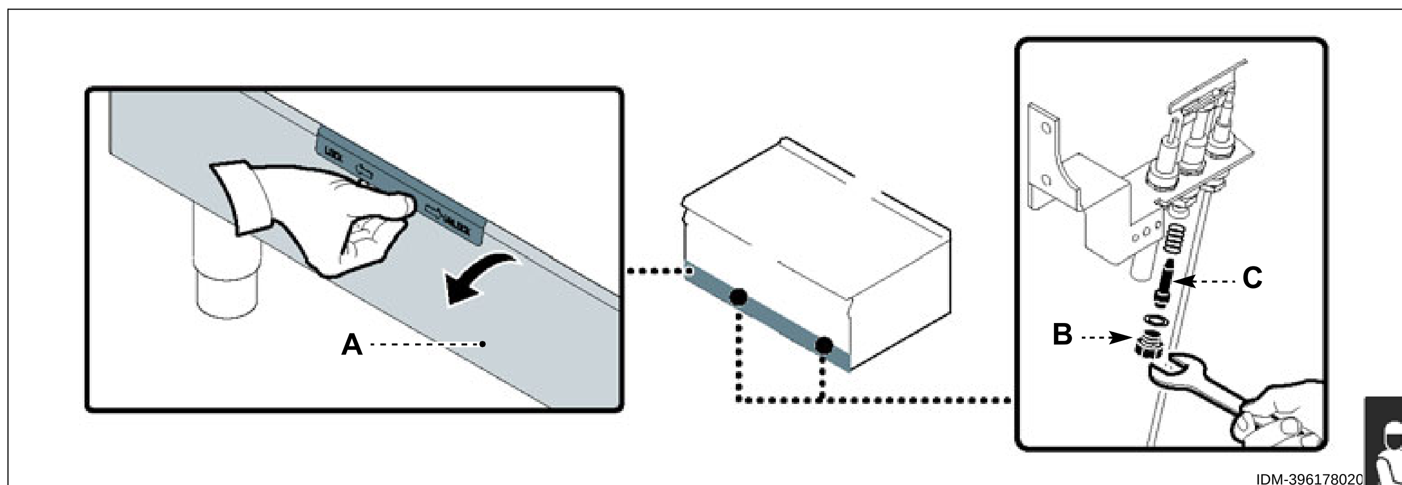
IDM-39617801901.tif

ES

SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Desenroscar el racor **(B)**.
4 - Extraer el inyector **(C)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Reenroscar el racor **(B)** y, una vez concluida la operación, cerrar la portezuela **(A)**.



FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

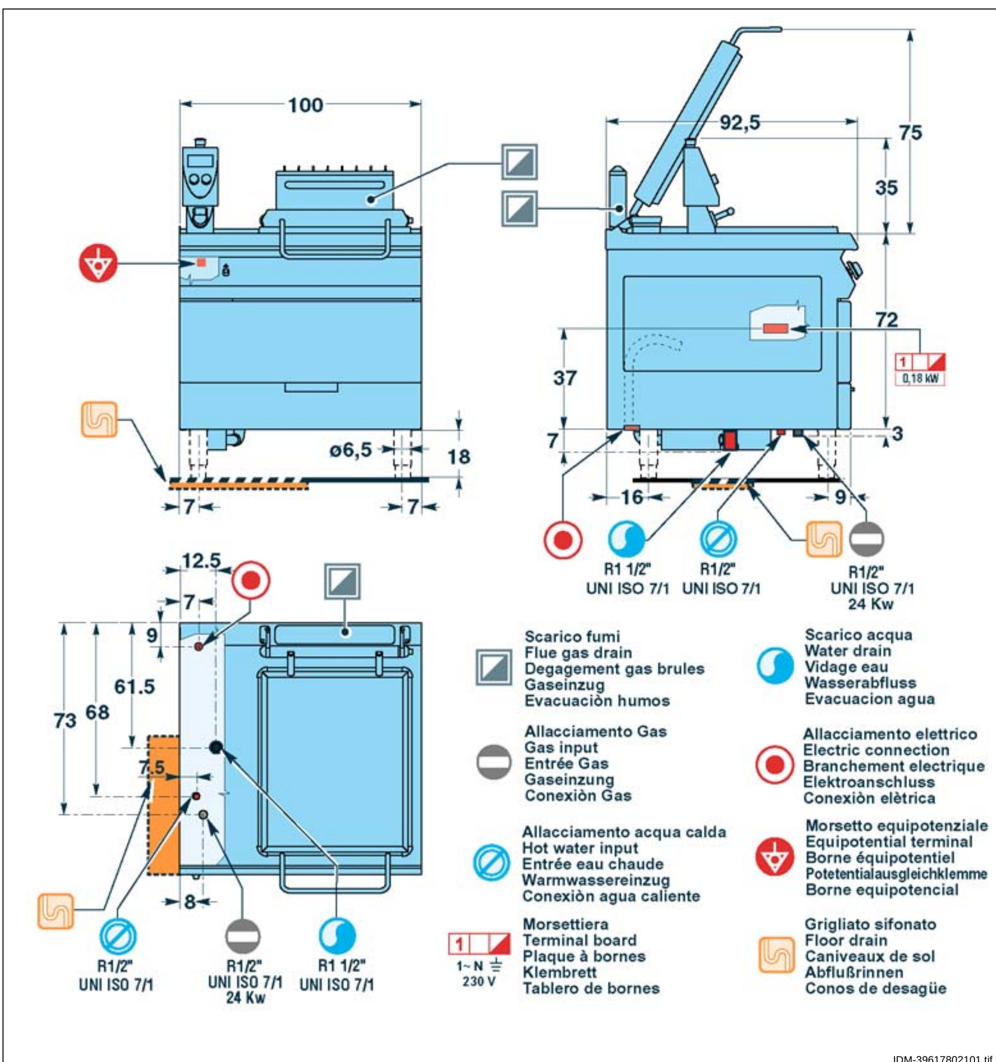
Importante

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

ES

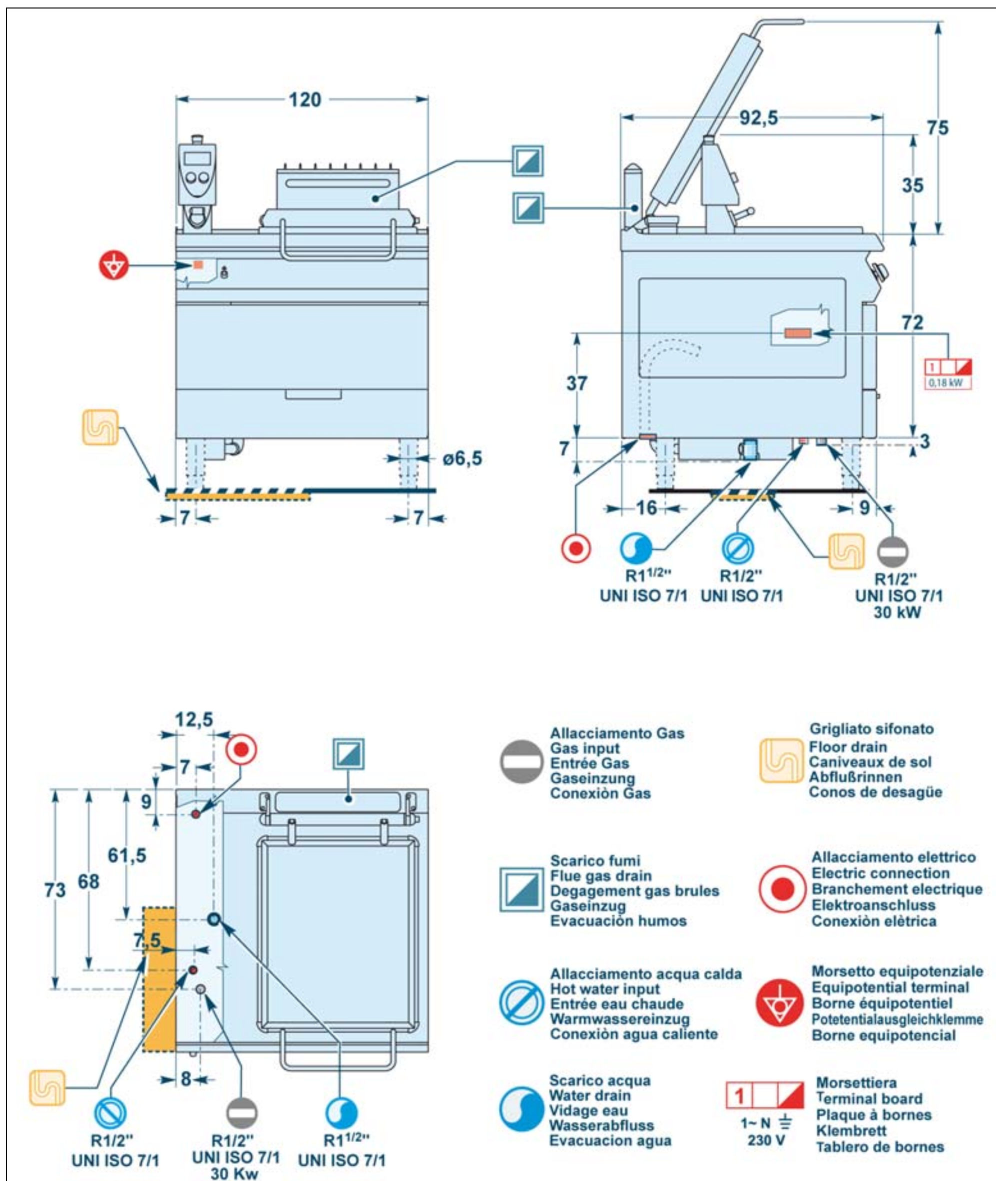
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore 24 kW (Min. 10 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas G20	G25 G25.1	G2.350	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement éléctrique Conexión eléctrica
10CP1GA	N. 1 (150 l)	N. 1	24	2,54 m^3/h	2,95 m^3/h	3,53 m^3/h	1,89 kg/h	1,86 kg/h	180W/230V1~N 50 Hz 180W/230V1~N 60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (10CP1GA) - CONNECTION CARD (10CP1GA) ANSCHLUSSSCHEMA (10CP1GA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (10CP1GA) FICHA DE ENLACES (10CP1GA)



Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore 30 kW (Min. 15 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas G20	G25 G25.1	G2.350	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
12CP1GA	N. 1 (200 l)	N. 1	30	2,54 m^3/h	2,95 m^3/h	3,53 m^3/h	1,89 kg/h	1,86 kg/h	180W/230V1~N 50 Hz 180W/230V1~N 60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (12CP1GA) - CONNECTION CARD (12CP1GA)
ANSCHLUSSSCHEMA (12CP1GA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (12CP1GA)
FICHA DE ENLACES (12CP1GA)



CT39617804.fm

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas					Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
		24 kW (Min. 10 kW)		G20	G25 G25.1	G2.350	G30	G31	
18CP2GA	N. 2 (150 l)	N. 2	48	5,08 m^3/h	5,90 m^3/h	7,06 m^3/h	3,78 kg/h	3,72 kg/h	180 W/230 V1~N 50 Hz 180 W/230 V1~N 60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (18CP2GA) - CONNECTION CARD (18CP2GAA)
ANSCHLUSSSCHEMA (18CP2GA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (18CP2GA)
FICHA DE ENLACES (18CP2GA)

Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzung
Conexiòn Gas

Allacciamento acqua calda
Hot water input
Entrée eau chaude
Warmwassereinzug
Conexiòn agua caliente

Grigliato sifonato
Floor drain
Caniveaux de sol
Abflußrinnen
Conos de desagüe

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

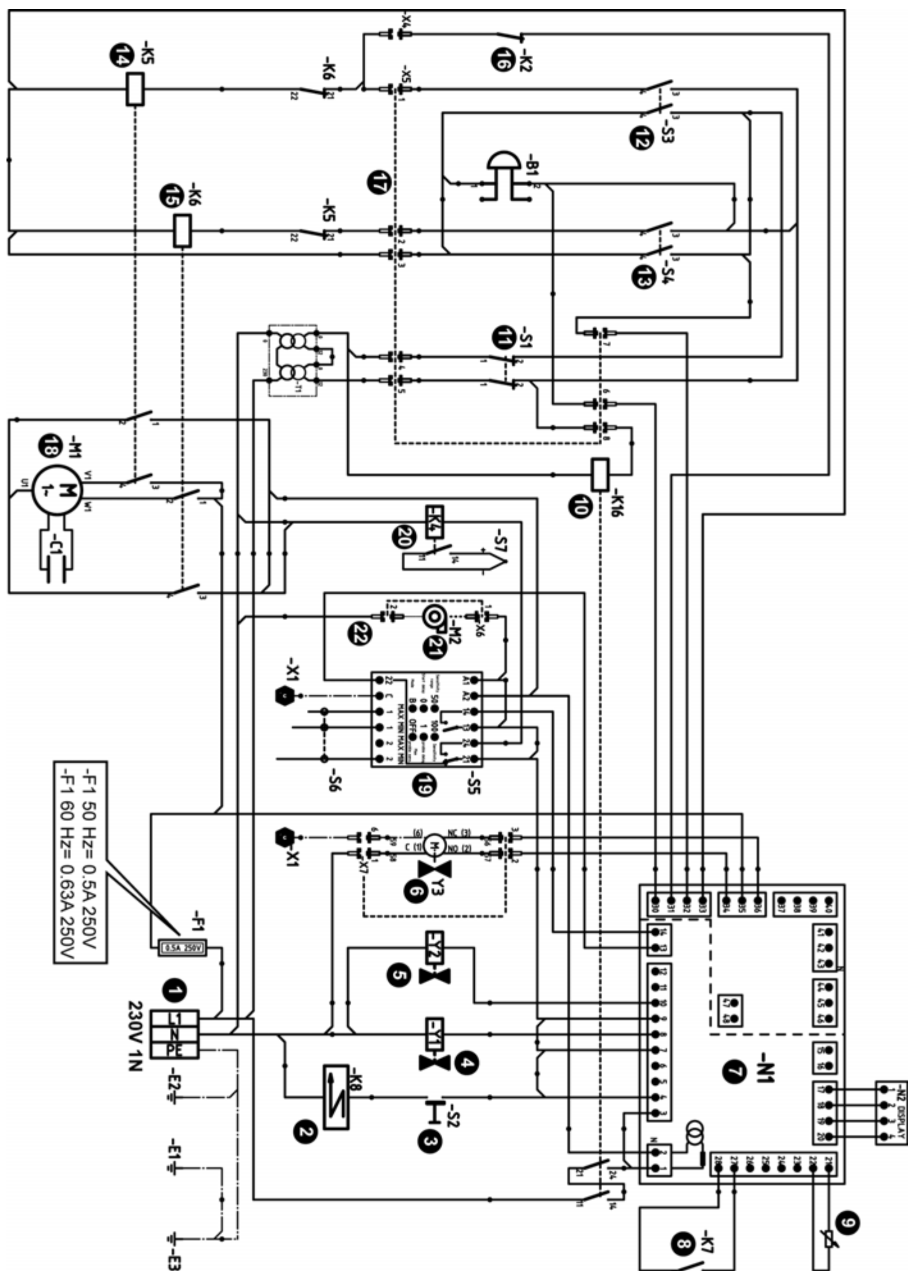
1~ N
230 V

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bor

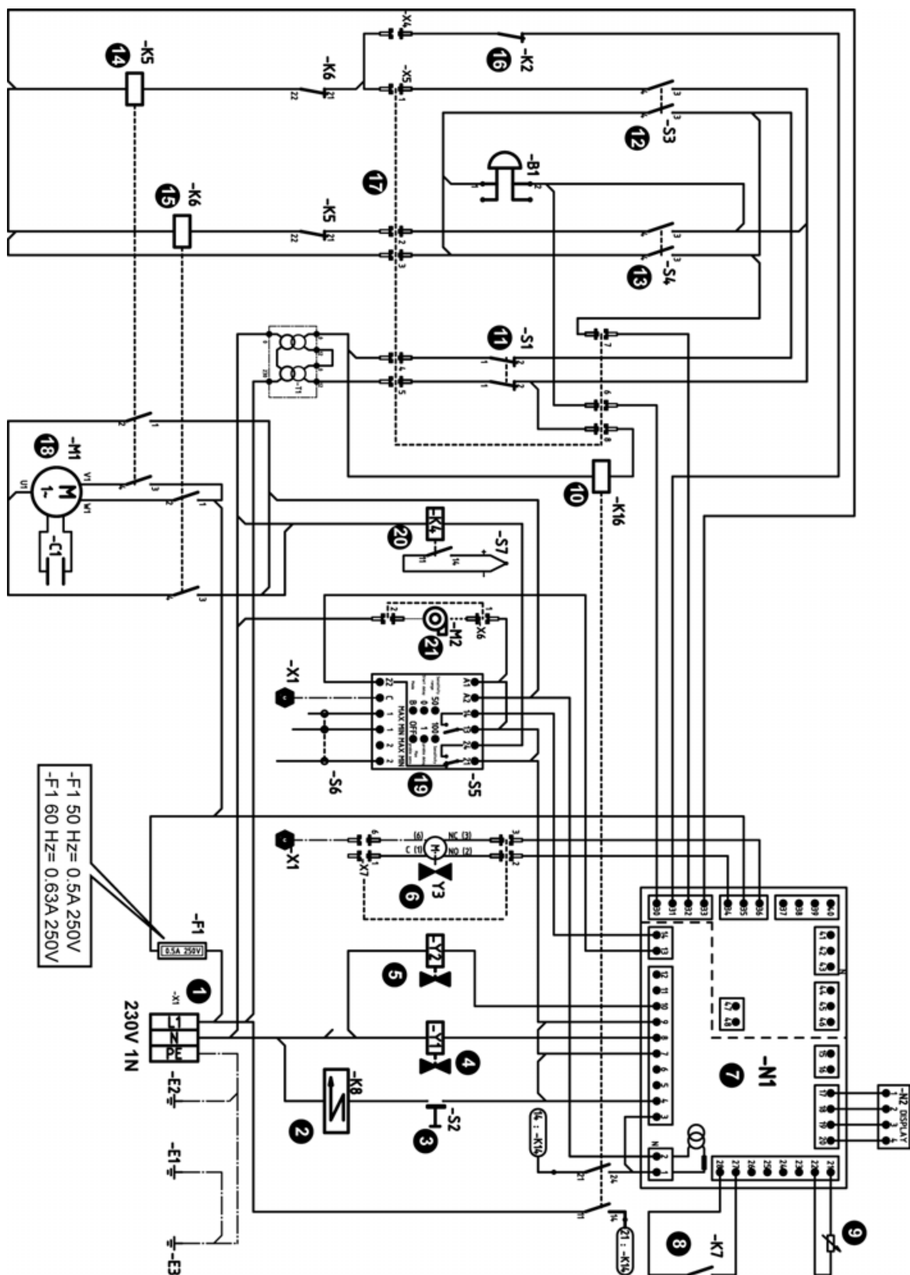
IDM-39617803100.tif

CT39617804.fm

SCHEMA ELETTRICO (10-12CP1GA) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (10-12CP1GA) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (10-12CP1GA) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (10-12CP1GA) - ESQUEMA ELÉCTRICO (10-12CP1GA)

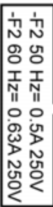


1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
3	Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido
4	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
5	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
6	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
7	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
8	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
9	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
10	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia -
11	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
12	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
13	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto
14	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
15	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
16	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
17	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
18	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
19	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
20	Relè circuito termocoppia - Thermocouple circuit relay - Relais Thermoelementschaltung - Relais du circuit thermocouple - Relé circuito del termopar
21	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - Ventilador
22	Connettore 2 vie - 2 way connector - Steckverbinder 2 Pole - Connecteur 2 voies - Conector de 2 vías
23	Connettore 6 vie - 6 way connector - Steckverbinder 6 Pole - Connecteur 6 voies - Conector de 6 vías


-F1 50 Hz= 0.5A 250V
-F1 60 Hz= 0.63A 250V
230V 1N
L1
N
PE
-N1
-N2 DISPLAY
-K5
-K6
-K2
-S3
-S4
-S1
-B1
-K16
-M1
-C1
-K4
-S7
-M2
-X6
-X1
-S5
-S6
-Y3
-X7
-F1
-Y2
-Y1
-K8
-S2
-E1
-E2
-E3
-K7
-X4
-X5
-T1
IDM-39617803200.tif

1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
3	Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido
4	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
5	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
6	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
7	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
8	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
9	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
10	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
11	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
12	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto
13	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
14	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
15	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
16	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
17	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
18	Relè circuito termocoppia - Thermocouple circuit relay - Relais Thermoelementschaltung - Relais du circuit thermocouple - Relé circuito del termopar
19	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia -
20	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
21	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - Ventilador

SCHEMA ELETTRICO (18CP2GA - B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (18CP2GA - B)
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (18CP2GA - B) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (18CP2GA - B)
ESQUEMA ELÉCTRICO (18CP2GA - B)



IDM-39617803300.tif

CT39617804.fm

1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
3	Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido
4	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
5	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
6	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
7	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
8	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
9	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
10	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
11	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
12	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto
13	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
14	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
15	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
16	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
17	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
18	Relè circuito termocoppia - Thermocouple circuit relay - Relais Thermoelementschaltung - Relais du circuit thermocouple - Relé circuito del termopar
19	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia
20	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
21	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - Ventilador

Tabella iniettori bruciatore (10CP1GA-18CP2GA) - Burner injector table (10CP1GA-18CP2GA) - Tabelle der Brennerdüsen (10CP1GA-18CP2GA) - Tableau des injecteurs des brûleurs (10CP1GA-18CP2GA) - Tabla inyectores quemador (10CP1GA-18CP2GA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	220	22	20	10,5	-	155
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	155
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	24	-	220	22	20	10,5	-	155
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	155
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G25	25	24	-	370	27	16	10,5	4	180
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	155
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
	II2H3B/P	G30/G31	50	24	-	220	22	20	10,5	-	155
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	155
CY	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	24	-	220	22	20	10,5	-	155
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	155
		G25	20	24	-	400	27	16	10,5	4	155
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G25	25	24	-	370	27	16	10,5	4	180
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	25	24	-	345	27	16	10,5	4	180
		G25.1	25	24	-	390	27	16	10,5	5	180

Tabella iniettori bruciatore (10CP1GA-18CP2GA) - Burner injector table (10CP1GA-18CP2GA) - Tabelle der Brennerdüsen (10CP1GA-18CP2GA) - Tableau des injecteurs des brûleurs (10CP1GA-18CP2GA) - Tabla inyectores quemador (10CP1GA-18CP2GA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
IS	I3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
LU	I2E	G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
MK	I2H	G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
MT	I3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G25	25	24	-	390	27	16	10,5	4,5	180
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
PL	II2ELs3B/P	G30/31	37	24	-	230	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G2.350	13	24	-	550	27	16	10,5	2,5	180
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G25	20	24	-	400	27	16	10,5	4	155
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G25	20	24	-	400	27	16	10,5	4	155
	II2L3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
		G25	20	24	-	400	27	16	10,5	4	155
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180

Tabella iniettori bruciatore (10CP1GA-18CP2GA) - Burner injector table (10CP1GA-18CP2GA) - Tabelle der Brennerdüsen (10CP1GA-18CP2GA) - Tableau des injecteurs des brûleurs (10CP1GA-18CP2GA) - Tabla inyectores quemador (10CP1GA-18CP2GA)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	-	180
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	180

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore (12CP1GA) - Burner injector table (12CP1GA) - Tabelle der Brennerdüsen (12CP1GA)
Tableau des injecteurs des brûleurs (12CP1GA) - Tabla inyectores quemador (12CP1GA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	240	22	30	14	-	185
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	185
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
		G25	25	30	-	425	27	26	14	4,5	210
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	185
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	240	22	30	14	-	185
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	185
CY	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	370	27	26	14	4,5	210
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	30	-	240	22	30	14	-	185
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	185
		G25	20	30	-	500	27	26	14	4,5	185
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
		G25	25	30	-	425	27	26	14	4,5	185
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	25	30	-	400	27	26	14	5	210
		G25.1	25	30	-	470	27	26	14	5	210

CT39617803.fm

Tabella iniettori bruciatore (12CP1GA) - Burner injector table (12CP1GA) - Tabelle der Brennerdüsen (12CP1GA)
Tableau des injecteurs des brûleurs (12CP1GA) - Tabla inyectores quemador (12CP1GA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
IS	I3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	370	27	26	14	4,5	210
LU	I2E	G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
MK	I2H	G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
MT	I3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G25	25	30	-	470	27	26	14	5	210
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
PL	II2E3B/P	G30/31	37	30	-	260	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
		G25	20	30	-	500	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
		G25	20	30	-	500	27	26	14	4,5	210
	II2L3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
		G25	20	30	-	500	27	26	14	4,5	210
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210

Tabella iniettori bruciatore (12CP1GA) - Burner injector table (12CP1GA) - Tabelle der Brennerdüsen (12CP1GA)
Tableau des injecteurs des brûleurs (12CP1GA) - Tabla inyectores quemador (12CP1GA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	22	30	14	-	210
		G20	20	30	-	425	27	26	14	4,5	210

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas						
Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3) Wobbeindex (MJ/m^3) Index Wobbe (MJ/m^3) Indice Wobbe (MJ/m^3)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m^3	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
	G2.350	29,92	5850	24,49	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas															
Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			G 2.350		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ - TR	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
MK - LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AL - BG - DK - HR - SE - FI - CZ - SI - LV - LT - EE SK - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	37	30	50	36	30	50	13	10,5	16
RO	20	17	25	20	17	25	30	25	35	30	25	35	-	-	-
IS	-	-	-	-	-	-	30	25	35	-	-	-	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.